د. سميح عبد الغفار شعلان



الخبز فى المأثورات الشعبية



دراسة فى الأطالس الفولكورية



الخبـــز
في المأثورات الشـعبية

" دراسة في الأطالس الفولكلورية "

تاليف

دكتور سميح عبد الغفار شعلان

مدرس العادات والتقاليد الشعبية

المعهد العالى للفنون الشعبية - اكاديمية الفنون

الطبعة الأولى

٢٠٠٢ م



عين للدراسات والبحوث الانسانية والاجتماعية

ÊIN FOR HUMAN AND SOCIAL STUDIES

المشرف العام : دكتور قاسم عبده قاسم

المستشارون

د . أحمد إبراهيم الهوارى

د . شوقى عبد القوى حبيب

د . قاسم عبده قاسم

مدير النشر: محمد عبد الرحمن عفيفى

تصميم الغلاف : داليا سيدهم

الناشر : عين للدراسات والبحوث الإنسانية والاجتماعية

– ٥ شارع ترعة المريوطية – الهرم – ج.م.ع – تليفون – فاكس ٣٨٧١٦٩٣

Publisher: ÉIN FOR HUMAN AND SOCIAL STUDIES

5, Maryoutia St., Alharam - A.R.E. Tel : 387169

الإهـــداء

إلى ... محمد وعمر سميح

وإلى ... الدكتورة ماجدة عامر زوجتى

هذا كتابى ..

يحـــمل بعض سطور خطابى ..

عســانى أكــون أجــدت الكلام ..

فـتحظى الرسالة ببعض القبـول ..

وألقى لديكم بعض الرضــــا ..

وقـدر مـن الصـفح عن الانشـغال ..

سميح

شكر وامتنان

خالص شكرى وعظيم امتنانى لأساتذتى الفضلاء الذين دفعوا بهذه الدراسة إلى حيز الوجود فقد كان لفصاحة علمهم، ونبل قصدهم ، وفيض نصحهم بالغ التأثير فى حرصى على نيل رضاهم من خلال عمق الرؤية ، ودقة التعبير ، وصدق التأمل .

لعلى أكون ...

أستاذى الدكتور .. محمد الجوهرى

أستاذتى الدكتورة .. علياء شكرى

أستاذى الفاضل .. صفوت كمال

أستاذى الدكتور .. حسن الخولى

فهرس الموضوعات

صفحة

بسم الله الرحمن الرحيم

مقدمـــــة

يحتل الخبز فى الثقافة الشعبية المصرية مكانة خاصة، دفعت بها نحو اختيار اسم له يقترن بالوجود والحياة ، فهو «العيش» أى الدافع إلى الحياة ووقودها . وهو الرزق ومن أجله يكد الناس ويعملون «أكل عيش» ، وهو كذلك محدد لقيم يحرص أفراد أى مجتمع على بثها فيما بينهم «كلت معاه عيش وملح»، «دامكنش عيش وملح» . إلى غير ذلك من مفاهيم ودلالات تشير جميعها إلى تفرد الخبز بأهمية خاصة لدى أفراد أى جماعة من جماعات المجتمع المصرى.

وقد اختارت هذه الدراسة بحث العادات والتقاليد المرتبطة بمراحل إعداد الخبز، وكذلك الأدوات المصاحبة لتلك المراحل . ويرجع هذا الاختيار إلى طبيعة المكانة التى يحتلها الخبز، بوصفه أحد الأركان الأساسية لعادات الطعام وآداب المائدة . وهذه العادات تتميز بالقدرة على التشكل بما يتناسب مع ظروف كل مجتمع ، ويلائم التغيرات التى تطرأ عليه. من هنا استهدف هذا البحث إلقاء الضوء على أوجه الشبه والاختلاف بين بعض قرى الدلتا. رغبة فى اختبار بعض القضايا المطروحة فى مجال علم الفولكلور والتى حاول العالم الألمانى «هانز فينكلر» فى أواخر ثلاثينات هذا القرن، اختبارها على المجتمع المصرى . وانطلاقا من هذه الرغبة فقد تم اختيار منطقة الدلتا لإجراء هذا البحث بغرض اختبار مدى إمكانية مراجعة ما ورد فى تقسيم «فينكلر» للدلتا المصرية بعد مرور أكثر من ستين عامًا على دراسته، حيث وضعها فى تقسيمه للمجتمع المصرى كمنطقة ذات ملامح ثقافية متشابهة تختلف بها عن مناطق مصرية خمس أخرى [1]، والهدف البعيد من هذه المقارنة المفصلة يتركز فى التوصل إلى تحديد بعض المناطق الثقافية فى الدلتا . فقد كانت الدلتا من قبل تبدو نطاقا ثقافيا ذا ملامح مشتركة . فهى الشمال الذى يقابله الجنوب، أو شمال الوادى فى مقابل جنوبه، أو الدلتا فى مقارنة مع الصعيد، أو بحرى مع قبلى.

١- انظر علياء شكرى، التراث الشعبى المصرى فى المكتبة الأوربية، سلسلة علم الاجتماع المعاصر، الكتاب الرابع والعشرون، دار المعرفة الجامعية ، الاسكندرية ، ١٩٩٠م، ص١١٧ : ١٨٧ .

إلا أن هذه الدراسة تسعى نحو الكشف عن حقيقة هذا التقسيم، ومدى تعبيره عن الواقع الثقافى للدلتا المصرية.

ويزعم هذا البحث بما أتيح له من معلومات ، بأن الدراسة العلمية المدققة، التى تعتمد على عمل ميدانى، قد تكشف عن وجود حدود لمناطق ثقافية تفصيلية داخل النطاق الجغرافى للدلتا.

وعلى الرغم من كون هذه الدراسة المرتبطة بالخبز، قد خلصت إلى بعض النتائج التى قد تفيد فى وضع ملامح لتلك الحدود، إلا أنها فى انتظار دراسات أخرى لموضوعات مغايرة ، تؤكد على ما توصلت إليه من نتائج أو تخالفها فيما ذهبت إليه.

وعندما يتبنى هذا البحث محاولة تتبع الانتشار المكانى لعناصر الموضوع لدى قرى محافظات الدلتا، تحرص أول ما تحرص على الكشف عن جوانب التشابه والاختلاف، فيما يتعلق بأشكال الخبز، وأنواعه، والأسماء التى تطلق عليه، ومكوناته، والمكانة التى يحتلها بين أفراد هذه المجتمعات ، وكذلك الأدوات اللازمة لتخزين الحبوب الداخلة فى تكوينه، وإعداده للطحن والنخل والعجين والتسوية، والعوامل التى تؤدى إلى هذا الاتفاق أو الاختلاف بين قرى الدراسة. وقد يسهم هذا التناول إسهاما متواضعا فى مشروع أطلس الفولكلور المصرى، الذى يهدف إلى عرض عناصر التراث الشعبى المصرى على خرائط فولكلورية ، توضح مدى الانتشار والتمايز الثقافى بين منطقة وأخرى. وهو ما تسعى الدراسة إلى تحقيقه من خلال عناصر موضوعها، وفى إطار النطاق الجغرافى الذى اختارته .

تنحصر مشكلة البحث الرئيسية فى جمع وتصنيف العادات والتقاليد المرتبطة بالخبز وتحليلها وتفسيرها، من خلال السياق الثقافى الذى تدور فيه . فى مجتمعات محددة هى بعض قرى الدلتا المصرية. ويهدف هذا إلى التعرف على ملامح الاتفاق والاختلاف فيما يخص تلك العادات. ويمكن من خلال هذا التناول وضع خطوط وهمية لحدود مناطق ثقافية داخل دلتا نيل مصر . كما يمكن الكشف عن مدى التأثير الذى تحدثه العوامل الجغرافية والتاريخية والاقتصادية فى تحديد تلك المناطق .

تنبثق من تلك المشكلة البحثية عدة تساؤلات تنحصر فيما يلى:

١- ما هو الدور الذى يلعبه النشاط الاقتصادى لسكان كل مجتمع من مجتمعات الدراسة فى العادات والتقاليد المرتبطة بالخبز، واختيار الأدوات اللازمة لذلك؟

٢- هل تؤثر الحاصلات الزراعية التى تنتجها قرى البحث فى تحديد أنواع الخبز التى يحرصون على إعدادها والخامات الداخلة فى تكوينها؟

٣- إلى أى مدى تؤثر طبيعة المناخ فى بعض العادات المتعلقة بتخزين الحبوب الداخلة فى تكوين الخبز بين القرى المختارة للدراسة ؟

٤- ما هو الدور الذى تلعبه النشأة والأصول التاريخية لقرى الدراسة فى العادات والتقاليد المرتبطة بإعداد الخبز وأنواعه وأدوات صناعته ؟

٥- هل تعد العادات والتقاليد المتعلقة بصناعة الخبز ومراحل إعداده من صميم عمل المرأة دون الرجل؟

٦- هل تلعب التنشئة الاجتماعية داخل المنزل دورا فى احتفاظ المتعلمات والمشتغلات بوظائف حكومية ، واللاتى انتقلن إلى مساكن الحضر، بالعادات والتقاليد المرتبطة بإعداد الخبز منزليا؟

٧- إلى أى مدى يحرص أفراد الطبقة العليا على وضع رموز تخص طبقتهم، من خلال أنواع وأشكال الخبز، وخامات صنعه؟

٨- أى الطبقات الاجتماعية أكثر حرصًا على التجديد ومسايرة العصر الحديث ، وما هى العوامل التى تدفع نحو هذا الاتجاه ؟

٩- إلى أى مدى يؤثر الاتصال الفردى والجماعى فى تغير بعض العادات والتقاليد المرتبطة بالخبز ، من خلال التعليم ووسائل الإعلام المختلفة ، والاتصال الموجه، والاتصال بالمجتمعات الحضرية ؟

١٠- إلى أى مدى تلعب كبيرات السن دورًا فى الحفاظ على الأقوال والمعتقدات المرتبطة بالخبز، وإعادة بثها إلى الأخريات ؟

أسهمت قضايا بعض النظريات فى رصد مادة البحث وتحليلها وتفسيرها بما يتفق وتلك القضايا التى تلقى الضوء على جوانب الموضوع من زوايا متعددة. ليمكن الكشف عن القضية التى يهدف هذا البحث إلى التحقق من أبعادها المختلفة . حيث أن هذه الدراسة تركز على العادات والتقاليد المرتبطة بالخبز باعتبارها نشاطًا إنسانيا، يرتكز على حاجات إنسانية ، ترتبط كل الارتباط بالمكان الذى تنشأ فيه ، وبالعلاقات المتفاعلة والمتداخلة بين الأفراد المكونين لكل مجتمع .

ومن هنا جاءت الحاجة الملحة لتناول موضوع البحث فى ضوء بعض قضايا النظرية الوظيفية ، ونظرية الاتصال والتغير الاجتماعى ، والتفاعلية الرمزية، والمقارنة الثقافية، ومدرسة الثقافة الجماهيرية.

لجأت الدراسة إلى اختيار بعض قرى الدلتا، كمجتمعات تجرى عليها الدراسة الميدانية، وذلك انطلاقًا من الأهداف التى تسعى إلى تحقيقها ، وبغرض الكشف عن مشكلتها الرئيسية والإجابة على التساؤلات التى طرحتها . ومن خلال هذا الفهم لأهمية اختيار تلك القرى، وقع الاختيار على بعض قرى الدلتا من خلال بعض المحكات هى: التنوع فى النشاط الاقتصادى للسكان، والتنوع من حيث الإنتاج المحصولى، والتنوع من حيث طبيعة المناخ، ومن حيث حجم القرى والكثافة السكانية، فضلا عن اقتراب القرى عن بعضها البعض وقربها أو بعدها عن المدن الكبيرة، على النحو التالى :-

أ- من حيث التنوع :

(١) تنوع النشاط الاقتصادى الذى يزاوله أفراد تلك المجتمعات القروية :-

(أ) قرى فلاحين تعد الزراعة التقليدية المهنة الأساسية لأفرادها. وهو النشاط الغالب على المجتمعات القروية بالدلتا المصرية.

(القرى ١ ، ٢ ، ٤ ، ٦ ، ٧ ، ٨) .

(ب) قرى تتسم بالزراعات النقدية (التجارية) كالخضر والفاكهة والتمر.

(القريتان ٥، ١١) .

(ج) قرى تتبع النشاط الاقتصادى للبدو المتريف .

(القرية رقم ٣) .

(د) قرى صيادين .

(القريتان ٩،١٢، وبعض أفراد القريتين ١٠،١١) .

(٢) التنوع من حيث الإنتاج المحصولى [١]:

(أ) قرى إنتاج القمح بنسلة إنتاجية عالية.

(القرى ١،٢،٤،٦) .

١- حصلت الدراسة على المعلومات التى توضح التنوع فى إنتاجية الحاصلات الزراعية من خلال: فوزية محمود صادق، الأقاليم الزراعية فى الدلتا (دراسة كارتوجرافية) دراسة غير منشورة للحصول على درجة الدكتوراه ، من قسم الجغرافيا، شعبة الخرائط ، كلية الآداب، جامعة القاهرة، ١٩٨٠ .

(ب) قرى إنتاج القمح بنسبة إنتاجية متوسطة .

(القرى ٧،٨) .

(ج) قرى إنتاج الذرة بنسبة إنتاجية أقل من المتوسط.

(القرية رقم ١٠) .

(د) قرى إنتاج الذرة بنسبة إنتاجية عالية .

(القرى ١،٢،٤،٦،٨) .

(هـ) قرى تنخفض فيها نسبة إنتاجية الذرة.

(القرى ٧ ، ٩ ، ١٠ ، ١١) .

(و) قرى تتمتع بزراعة الأرز بنسبة إنتاجية عالية.

(القرى ٦،٧،١٠،١١).

(ز) قرى تتمتع بزراعة الحاصلات النقدية (التجارية) .

كالخضر والفاكهة والتمر.

(القرى ٥ ، ١١) .

(٣) التنوع من حيث طبيعة المناخ :

(أ) قرى أقصى شمال الدلتا حيث الأمطار الشتوية الغزيرة.

(القرى ٩،١٠، ١١، ١٢) .

(ب) قرى وسط وجنوب الدلتا حيث الأمطار الشتوية المعتدلة .

(باقى القرى المختارة) .

(٤) التنوع من حيث حجم القرى والكثافة السكانية [1]:

(أ) قرى يزيد تعداد سكانها عن عشرة آلاف نسمة .

١- تم الحصول على البيانات المتعلقة بتعداد السكان بواسطة:

الجهاز المركزى للتعبئة العامة والإحصاء، التعداد العام ١٩٨٦، الحصر الشامل، خصائص السكان ، النتائج النهائية ، المجلد الثانى (محافظات : المنوفية ، القليوبية، الشرقية، الدقهلية، الغربية ، كفر الشيخ ، البحيرة، دمياط) .

(القرى ٤ ، ٦ ، ٨ ، ١١ ، ١٢) .

(ب) قرى يزيد تعداد سكانها عن خمسة آلاف نسمة ويقل عن عشرة آلاف نسمة .

(القرى ٢ ، ٣ ، ٥ ، ٩) .

(ج) قرى يقل تعداد سكانها عن خمسة آلاف نسمة .

(القرى ١ ، ٧ ، ١٠) .

ب- من حيث اقتراب القرى مكانيا عن بعضها البعض وقربها أو بعدها عن المدن الكبيرة:

(١) عمدت الدراسة إلى اختيار قريتين متقاربتين لدرجة الالتصاق فى حين تختلفان من حيث كثافة السكان ونسبة التعليم، والوضع الطبقى لأفرادها.

(القريتان ١،٢) .

(٢) قريتان يفصل بينهما مجرى مائى كبير (فرع رشيد) ، ويختلفان من حيث النشاط الاقتصادى للسكان ، والازدحام السكانى وشكل المسكن .

(القريتان ٩،١١) .

(٣) قرى قريبة من مدن تتسم بنشاط تجارى واسع .

(أ) القرية رقم (٥) تبعد عن مدينة القناطر الخيرية بمسافة حوالى ثلاثة كيلو مترات، وعن القاهرة الكبرى بحوالى عشرين كيلو مترا.

(ب) القرية رقم (١١) تبعد عن مدينة رشيد بمسافة حوالى ثلاثة كيلو مترات .

(ج) القرية رقم (١٢) تبعد عن مدينة دمياط بحوالى ثمانية كيلو مترات .

واتجهت الدراسة إلى الاستعانة بعدة مناهج إلى جانب المنهج الفولكلورى، وذلك بهدف الوصول إلى نتائج تنهض على أسس علمية منهجية. مكنت هذه المناهج إلى جانب الجمع العلمى المنظم لموضوع الدراسة، من تحليل وتفسير المعلومات الميدانية، بغرض تحقيق رؤية متكاملة لعناصر الموضوع فى سياق علمى مترابط، ومرتبط كل الارتباط بالهدف من إجراءات هذا البحث . ومن أجل ذلك لجأت الدراسة إلى الاستعانة بالمنهج الفولكلورى، والمنهج الأنثروبولوجى، ومنهج دراسة المجتمع المحلى، والمنهج الأيكولوجى، ومنهج دراسة الحالة.

الفصل الأول

الملامح العامة لمجتمعات الدراسة

حرصت الدراسة على جمع معلومات أولية استطلاعية عن عدد كبير من قرى الدلتا. وقد تم من خلال تلك المعلومات اختيار اثنتى عشرة قرية منها، أفادت البيانات الإحصائية التى تخصها تطابقها مع الهدف من إجراء هذا البحث. وذلك من خلال الاختلاف فيما بينها، من حيث المحكات التي وضعتها الدراسة، لتكون تلك المحكات بمثابة مقاييس لاختبار الدور الذى يلعبه كل منها فى العناصر المكونة لموضوع هذا البحث.

وبناء على هذا الاختبار حصلت الدراسة على بيانات تفصيلية مركزة عن كل قرية من القرى المختارة. إلا أن عرضها فى هذا الفصل على نحو مفصل، وبشكل يتفق وغزارة المعلومات الميدانية عن كل قرية بشكل منفرد، سيحتاج حيزًا كبيرًا من صفحات هذه الدراسة. الأمر الذى دفع نحو اللجوء إلى هذا العرض الموجز، الذى يتناول الملامح العامة لقرى البحث، وبما لايضر بالكشف عن خصائصها التى توضح التفاوت المقصود عند اختيارها. حيث كشف هذا التفاوت عن الأحجام المختلفة للقرى، ونصيب كل منها من الخدمات والمرافق الحكومية، وملامح التركيب الطبقى، وطبيعة النشاط الاقتصادى لسكانها، ومستويات التعليم وانتشاره بين أفراد كل قرية من قرى الدراسة. وفيما يلى نعرض لتلك الملامح :

أولا : أسماء القرى وتبعيتها الادارية ومواقعها :

١- القرية رقم (١) هى : قرية «كفر الأكرم»، التابعة لمركز قويسنا بمحافظة المنوفية، وتقع بالقرب من الحدود الشمالية لقرى المركز، والذى يقع بدوره فى الشمال الشرقى للحدود الادارية للمحافظة.

٢- القرية رقم (٢) هى : قرية «الرمالى»، التابعة لمركز قويسنا والتى تتماس من جهة الشرق بالقرية رقم (١).

٣- القرية رقم (٣) هى : قرية «منشأة أبو ذكرى»، وتقع على الحدود الجنوبية الشرقية لمركز قويسنا الذى تتبعه إداريا.

٤- القرية رقم (٤) هى : قرية «زاوية الناعورة»، التابعة لمركز الشهداء بمحافظة المنوفية ، وتقع عند الحدود الجنوبية الغربية له.

٥- القرية رقم (٥) هى قرية «كفر الشرفا الغربى» التابعة لمركز القناطر الخيرية، بمحافظة القليوبية ، ويتوسط موقعها قرى المركز من جهتها الغربية التى تقع جميعها من تلك الجهة على فرع دمياط.

٦- القرية رقم (٦) هى : «قرية «التلين»، التابعة لمركز منيا القمح ، بمحافظة الشرقية ، وتقع بالقرب من الحدود الشمالية لقرى المركز.

٧- القرية رقم (٧) هى : «عزبة الشيخ يوسف»، التباعة لقرية «الربع»، التابعة بدورها إلى مركز السنبلاوين، بمحافظة الدقهلية . وتقع عند الحدود الشمالية لقرى المركز.

٨- القرية رقم (٨) هى : قرية «السجاعية» التباعة لمركز المحلة الكبرى، بمحافظة الغربية ، وتقع فى جهة الغرب من مدينة المحلة الكبرى.

٩- القرية رقم (٩) هى: قرية «برج مغيزل» التباعة لمركز مطوبس بمحافظة كفر الشيخ، وتقع عند أقصى الحدود الشمالية الغربية لهذا المركز، فى زاوية التقاء فرع رشيد بالبحر المتوسط من ناحية ضفته الشرقية.

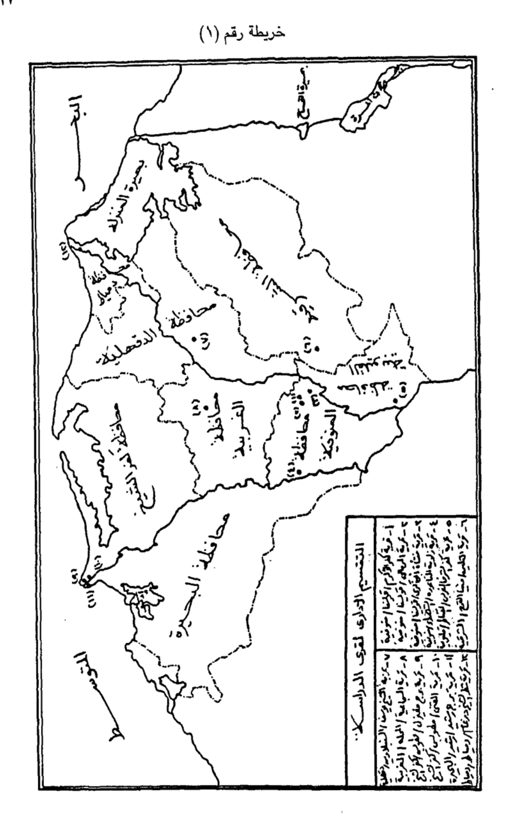
١٠- القرية رقم (١٠) هى: قرية «القنى»(*)، التابعة لمركز مطوبس بمحافظة كفر الشيخ ، وتقع بالقرب من الحدود الشمالية الغربية لقرى المركز.

١١- القرية رقم (١١) هى : قرية «برج رشيد» ، التابعة لمركز رشيد ، بمحافظة البحيرة ، وتقع عند أقصى الحدود الشمالية الشرقية لقرى المركز، ويتخذ موقعها زاوية التقاء فرع رشيد بالبحر المتوسط من ناحية ضفته الغربية.

١٢- القرية رقم (١٢) هى: قرية « شط الشيخ درغام»، التابعة لمركز دمياط، بمحافظة دمياط، وتقع بالقرب من الحدود الشمالية لقرى المركز، على الضفة الشرقية لفرع دمياط.

(*) يلاحظ أن الاسم الشائع لهذه القرية بين أفرادها هو «خان الجنى» وليس «القنى» كما ورد فى احصاءات الجهاز المركزى للتعبئة العامة والإحصاء.

خريطة رقم (١)


بحيرة المنزلة
محافظة الدقهلية
محافظة الغربية
محافظة البحيرة

يتضح من خلال التبعية الإدارية لقرى الدراسة وموقعها ما يلى:

١- أنه قد تم اختيار القرى بحيث تمثل جميع محافظات الدلتا (المنوفية ، القليوبية، الشرقية ، الدقهلية ، الغربية ، كفر الشيخ ، دمياط). إلا أن محكات الاختيار لم تدفع نحو الاختيار المتوازن بين عدد القرى التابعة لكل محافظة. حيث أن التقسيم الإدارى لقرى الدلتا على كل محافظة، لايعبر بشكل دقيق عن طبيعة الأنشطة الاقتصادية التى يمارسها أفراد كل قرية، أو حجمها، أو حظ أفرادها من التعليم، أو الخدمات والمرافق المقدمة إليهم. تعد المحكات السابقة الأكثر تأثيرا على الثقافة الشعبية التى ترمى إلى تمايز أو تشابه بين أفراد القرى المختارة. ومن هنا لم يندفع الاختيار ناحية التمثيل المتوازن لكل محافظة .

٢- يلاحظ كذلك بأن القرى التى تقع فى جنوب وشرق الدلتا تتفوق من حيث العدد من قرى الشمال والغرب . ويأتى هذا الاختيار تبعا للكثافة السكانية المرتفعة لمحافظات جنوب وشرق الدلتا ، بالقياس إلى الكثافة السكانية فى شمال الدلتا وغربها. ويشير إلى ذلك «جمال حمدان» فيقول : «فالمثلث الجنوبى، الذى يشمل المنوفية والقليوبية وجنوب الشرقية ، والطرف الجنوبى الأقصى من الدقهلية، هو إقليم شديد الكثافة جداً، تتراوح فيه الكثافة بين ٨٠٠ ، ١٦٠٠ فى الكيلو متر المربع، لاتقل عن ذلك ولكن قد تزيد، فهذا أقدم قطاعات الدلتا عمرانًا وتوطنًا ... لهذا فرغم أن مساحة النطاق لاتزيد عن نحو سدس مساحة الدلتا فقط ١٦٪ ، فإنها تستأثر بنحو ثلث سكانها ٣٢٪ أى أن متوسط كثافة النطاق ضعف متوسط كثافة الدلتا عامة، والواقع أن هذا المتوسط يبلغ نحو ١,٥ متوسط كثافة نطاق الوسط التالى، ونحو ثلاثة أمثال متوسط نطاق الشمال الأخير»[1].

ولأن هذه الدراسة التى تهدف إلى الكشف عن مظاهر الاتفاق والاختلاف بين قرى الدلتا، فيما يتعلق بالعادات والتقاليد المرتبطة بالخبز، كان لابد من اختيار القرى بحيث يتفق مع ذلك المعيار، الذى يعبر عن كثافة السكان على مستوى قطاع الدلتا.

١- جمال حمدان ، شخصية مصر، دراسة فى عبقرية المكان، الجزء الثانى، عالم الكتب، القاهرة، ١٩٨١، ص١٨٣ ، ١٨٤ .

ومن هنا فقد تم اختيار ست قرى تمثل القطاع الجنوبى الشرقى من الدلتا هى: (١، ٦،٥،٤،٣،٢) . كما يرتفع عدد قرى الجنوب والوسط ليصل إلى ثمانى قرى هى (٨،٧،٦،٥،٤،٣،٢،١) فى حين تقتصر قرى الشمال على أربعة هى (١٢،١١،١٠،٩) . ويبلغ عدد القرى التى تقع على فرع دمياط، أو الأقرب إليه، ثمانى قرى هى (١٢،٨،٧،٦،٥،٤،٣،٢،١) فى حين تنحصر قرى فرع رشيد فى أربعة قرى هى القرى (١١،١٠،٩،٤) .

ثانيا : حجم القرى (*)

حرصت الدراسة على تنوع أحجام القرى المختارة للدراسة، تبعًا لعدد سكانها، ما بين القرى الصغيرة والمتوسطة والكبيرة . وقد نبع هذا الحرص من خلال ما يمكن أن يؤثر به هذا الحجم فى العادات والتقاليد المرتبطة بالخبز. من خلال ما قد يترتب على كثرة عدد السكان بالقرية من خدمات قد تعمل على تقلص الاهتمام بانتاج أنواع الخبز التقليدية، كوجود الأفران العامة. كذلك ما يمكن أن يتوفر بالقرية من خدمات تعليمية تصل إلى وجود المدارس الثانوية الأمر الذى قد يسهم فى تغير نمط الأفكار السائدة حول كثير من المعتقدات التى تدور حول الخبز. فضلا عن تعليم الإناث وما يترتب عليه من تغيرات تتعلق بإنتاج الخبز التقليدى، وهو ما سنعرض له تفصيلا عند تناول الخدمات التعليمية بقرى البحث.

ومن واقع هذا الفهم تم اختيار قرى الدراسة على هذا النحو من التنوع من حيث الحجم:

١- قرى صغيرة الحجم:

وهى القرى التى يقل عدد سكانها عن خمسة آلاف نسمة وبيانها كالتالى:

أ- القرية (١) قرية «كفر الأكرم» مركز قويسنا، محافظة المنوفية ، ويصل عدد سكانها حسب تعداد ١٩٨٦ إلى ٣٩٥٧ نسمة ينقسمون إلى ٢٠٢٠ من الذكور و١٩٣٧ من الإناث .

ب- القرية رقم (٧) عزبة «الشيخ يوسف» التابعة لمركز السنبلاوين، محافظة الدقهلية ، ويصل تعداد أفرادها إلى ٣٨١٦ نسمة ينقسمون إلى ١٩٠٨ من الذكور و١٩٠٨ من الإناث.

(*) تم الحصول على البيانات الإحصائية لعدد السكان بكل قرية من واقع التعداد التفصيلى لمحافظات الدلتا، تعداد ١٩٨٦، الجهاز المركزى للتعبئة العامة، والإحصاء.

ج- القرية رقم (١٠) قرية «القنى» التابعة لمركز مطوبس محافظة كفر الشيخ، ويقدر عدد سكانها بـ ٤٣٥٠ نسمة ينقسمون إلى ٢٩٢٦ من الذكور، ٢٢٢٤ من الإناث .

٢- قرى متوسطة الحجم :

هى القرى التى يتراوح عدد سكانها ما بين خمسة آلاف نسمة وحتى عشرة آلاف نسمة وبيانها كالتالى :

أ- القرية رقم (٢) قرية «الرمالى» التابعة لمركز قويسنا ، محافظة المنوفية ، ويقدر عدد سكانها بـ ٨٦١٠ نسمة ينقسمون إلى ٤٤١٩ من الذكور و٤١٩١ من الإناث .

ب- القرية رقم (٣) قرية «منشأة أبو ذكرى «التابعة لمركز قويسنا، محافظة المنوفية ، ويقدر عدد سكانها ٥٨٢٨ نسمة ينقسمون إلى ٢٩٢٩ من الذكور و٢٨٩٩ من الإناث.

ج- القرية رقم (٥) قرية «كفر الشرفا الغربى» التابعة لمركز القناطر الخيرية بمحافظة القليوبية . ويصل عدد سكانها إلى ٧٦٧١ نسمة، ينقسمون إلى ٤٠١٣ من الذكور و٣٦٥٨ من الإناث .

د- القرية رقم (٩) قرية «برج مغيزل» التابعة لمركز مطوبس محافظة كفر الشيخ، ويبلغ عدد سكانها ٩٧٧٥ نسمة مقسمة إلى ٥٢٢٩ من الذكور و٤٥٦٦ من الإناث.

٣- قرى كبيرة الحجم :

هى القرى التى يزيد عدد سكانها عن عشرة آلاف نسمة وبيانها كالتالى:

أ- القرية رقم (١١) وهى قرية «برج رشيد» التابعة لمركز رشيد، محافظة البحيرة، ويبلغ عدد سكانها ١٠٠٥٩ نسمة، مقسمة إلى ٥١٦٧ من الذكور و٤٨٩٢ من الإناث .

ب- القرية رقم (٦) وهى قرية «التلين» التابعة لمركز منيا القمح بمحافظة الشرقية، ويبلغ عدد سكانها ١٠١٤٦ نسمة مقسمة على ٥٢٨٠ من الذكور و٤٨٦٦ من الإناث.

ج- القرية رقم (٨) وهى قرية «السجاعية» التابعة لمركز المحلة الكبرى بمحافظة الغربية، ويبلغ عدد سكانها ١٠١٦٥ نسمة مقسمة على ٥٠٧٨ من الذكور و٥٠٨٧ من الإناث.

د- القرية رقم (٤) وهى قرية «زاوية الناعورة» التابعة لمركز الشهداء بمحافظة المنوفية ، ويبلغ عدد سكانها ١٠٨٢١ نسمة، مقسمة على ٥٥٨٢ من الذكور و٥٢٣٨ من الإناث.

هـ- القرية رقم (١٢) وهى قرية «شط الشيخ درغام» التابعة لمركز دمياط بمحافظة دمياط، ويبلغ عدد سكانها ١٢٩٩٢ نسمة، مقسمة على ٦٧٧١ من الذكور، ٦٢٢١ من الإناث(*).

ثالثا : النشاط الاقتصادى للسكان وملامح التركيب الطبقى

حرصت الدراسة على تتبع الأنشطة الاقتصادية التى يمارسها أفراد المجتمعات المختارة للدراسة. ويأتى هذا الحرص نتيجة لما انبأت به الدراسة الاستطلاعية الأولية عند الإعداد لهذا البحث ، حيث أشارت إلى الصلة الوثيقة بين طبيعة النشاط الاقتصادى للسكان والعلاقات الاجتماعية وما يتعلق بها من سلوك اجتماعى جمعى يمثل فى النهاية بعض ملامح الثقافة الشعبية المميزة لكل جماعة من الجماعات .

وانصياعا لتلك المؤشرات ، فقد تم اختيار القرى بحيث تتباين فيما بينها من حيث النشاط الاقتصادى الذى يزاوله أفرادها . ورغم الانطباع الأولى بغلبة النشاط الزراعى على نشاط أهل الدلتا ، إلا أن الدراسة اتجهت إلى تمحيص هذه الكتلة البشرية اجتماعيا وثقافيا ، فوقع اختيار الباحث على مجموعة من القرى تتباين فيما بينها من حيث الحيازة الزراعية المملوكة لأفراد كل قرية، وبما يتفق مع المحكات الأخرى التى حددتها الدراسة. وقد وصلت حدة التباين فى نصيب كل فرد من الأراضى الزراعية التى تقع فى حيازتها، لتكون ما بين ٠,٠٤٦ من الفدان و٠,٣ منه. ليكشف هذا الفارق عن صلاحية هذا النصيب للاعتماد الكبير على النشاط الزراعى كنشاط رئيسى لأفراد المجتمع ، أو التخلى عنه لصالح أنشطة أخرى يمكن أن تقوم عليها حياة الأفراد. ومن خلال الجدول التالى بما يضمه من معلومات ، نحاول الكشف عن طبيعة النشاط الاقتصادى للسكان، معززين تلك البيانات بما حصلنا عليه من معلومات ميدانية عن نشاط أفراد كل قرية من قرى البحث. ويضم هذا الجدول التعداد الإجمالى لأفراد كل قرية وحيازتها من الأفدنة الصالحة للزراعة، ونصيب كل فرد منها إذا ما افترض تقسيمها على عدد السكان. وإذا افترضنا أن نصف عدد سكان كل قرية من الإناث اللاتى لايزاولن أعمال

(*) يلاحظ أن عدد الذكور يتفوق عن عدد الإناث فى عشر قرى من قرى الدراسة وقد يعود هذا الأمر إلى الاهتمام بوجود الطفل الذكر الأمر الذى يدفع إلى الحرص على علاج الأطفال الذكور حال تعرضهم للأمراض فى السنوات الأولى لمولدهم، وبغير نفس درجة الاهتمام يتم علاج الإناث.

الزراعة فى الأغلب الأعم، بل يقمن ببعض الأعمال المساعدة أو المرتبطة ببعض المواسم الزراعية، ولأن الرجل فى جميع القرى المختارة هو المسؤول الأول عن دخل الأسرة، كذلك لو افترضنا أن نصف عدد الذكور بكل قرية من الأطفال غير المكلفين أو المسؤولين مسئولية تامة عن دخل الأسرة ، لأمكننا فى هذه الحالة أن يكون نصيب كل فرد مضروب فى أربعة ليعطى هذا الرقم النصيب الفعلى لكل رجل قادر على العمل ومسؤول عن دخل الأسرة ، سواء أكان هذا النصيب فى صورة ملكية خالصة له أ و لآخرين يستعينون به لزراعتها بالمشاركة أو الأجر اليومى أو الشهرى أو الموسمى.

جدول رقم (١)

توزيع الحيازة الزراعية على الأفراد

البيان / القرية	العدد الإجمالى للأفراد	الحيازة من الأفدنة	نصيب الفرد	نصيب الرجل
القرية رقم (١)	٣٩٥٧	١٢٠١	٠,٣ فدان	١,٢ فدان
القرة رقم (٢)	٨٦١٠	١٤٦٤	٠,١٧ فدان	٠,٦٨ فدان
القرة رقم (٣)	٥٨٢٨	٣٢٨	٠,٠٥ فدان	٠,٢ فدان
القرة رقم (٤)	١٠٨٢١	١٧٩٢	٠,١٦ فدان	٠,٦٤ فدان
القرة رقم (٥)	٧٦٧١	٢٨٦	٠,٠٤ فدان	٠,١٦ فدان
القرة رقم (٦)	١٠١٤٦	٢١٠٠	٠,٢ فدان	٠,٨ فدان
القرة رقم (٧)	٣٨١٦	٢٠٠	٠,٠٥ فدان	٠,٢ فدان
القرة رقم (٨)	١٠١٦٥	٢٩٨٥	٠,٢٨ فدان	١,٠١٢ فدان
القرة رقم (٩)	٩٧٩٥	٦٠٠	٠,٠٦ فدان	٠,٢٤ فدان
القرة رقم (١٠)	٤٣٥٠	١٢٠٠	٠,٢٧ فدان	١,٨ فدان
القرة رقم (١١)	١٠٠٥٩	٢٧٩١	٠,٢٧ فدان	١,٠٨ فدان
القرة رقم (١٢)	١٢٩٩٢	٦٠٠	٠,٠٤٦ فدان	٠,١٨ فدان

وعلى الرغم من دقة المعلومات التى وردت فى الجدول السابق إلا أن هناك بعض الملاحظات التى تؤثر على تعبيرها الدقيق عن الواقع الفعلى للحيازة الزراعية لكل قرية من القرى. حيث تتداخل الحيازات الزراعية بين القرى المتجاورة فتنخفض مساحة أراضيها لصالح أفراد القرية الأخرى، كما يمتلك بعض الأفراد النازحين من القرية إلى المدن القريبة والبعيدة نسب متفاوتة من أراضى قريتهم الذين ينتسبون إليها ولايقيمون بها ولا يسجلون ضمن أفراد القرية فى سجلات التعداد السكانى الذى يجريه الجهاز المركزى للتعبئة العامة والإحصاء كل عشر سنوات .

ويرغم تلك الملاحظات يمكن أن نتبين من خلال الجدول السابق ما يلى:

١- يعد النشاط الزراعى هو النشاط الرئيسى لأفراد سبعة قرى من قرى الدراسة حيث يزيد نصيب الرجل القادر على العمل والمسؤول عن دخل الأسرة عن نصف فدان وهى القرى رقم (١،٢،٤،٦،٨،١٠،١١) والتى يمكن تقسيمها على هذا النحو:

أ- قرى غنية : وهى القرى التى يزيد فيها متوسط نصيب الرجل عن الفدان وهى القرى (١، ٨، ١٠، ١١) .

ب- قرى متوسط : وهى القرى التى يتراوح متوسط نصيب الرجل بين ٠,٦٤ من الفدان و٠,٨ من الفدان وهى القرى (٢،٤،٦).

ج- قرى فقيرة : وهى القرى التى يتراوح نصيب الرجل من الأفدنة ما بين ٠,٢ من الفدان، و٠,١٦ منه ، وهى القرى رقم (٣، ٥،٧،٩،١٢) .

وعلى الرغم من هذا التقسيم ، فإن المعايشة الميدانية لتلك القرى قد أفادت بالتفاوت الطبقى الكبير بالنسبة للقرية رقم (٤). حيث تستحوذ إحدى العائلات على حوالى ٧٥٪ من الحيازة الزراعية للقرية ليتراوح نصيب الفرد منهم بين عشرة أفدنة ومائة فدان، وهو ما يؤدى إلى تقلص متوسط المساحة المتبقية على بقية الأفراد بالقرية، الأمر الذى تزداد معه نسبة الطبقة الفقيرة المعدمة بتلك القرية. غير أن ذلك الأمر لم يدفع نحو اشتغالهم بنشاط اقتصادى آخر حيث تستوعبهم الأراضى الشاسعة لتلك الطبقة كأجراء يؤدون الأعمال المرتبطة بالزراعة نظير أجر يومى أو شهرى أو فى المواسم الزراعية المختلفة. كذلك استطاع البعض منهم تأجير بعض المساحات أو العمل فيها بنظام المشاركة فى المحصول. وينطبق ما سبق على القرية

رقم(٢). إلا أن الرقعة الزراعية التى تستحوذ عليها الطبقة العليا بتلك القرية قد قسمت بين العائلات الخمس الكبيرة بالقرية فتراوحت ملكية أفرادها بين خمسة أفدنة وخمسة وعشرين فدانا. إلا أن عدد المعدمين بالقرية يصل إلى حوالى نصف عدد السكان ، وهم بالتالى يقومون بنفس الأعمال الخدمية أو يستحوذون على بعض أراضى الطبقة العليا بنظام التأجير أو المشاركة فى المحصول . وتبعا لذلك التفاوت الطبقى فى تلك القرية فقد لجأ عدد غير قليل من المعدمين بها؛ لأداء أعمال زراعية خدمية بالقرية رقم (١) الملاصقة لقريتهم، والتى تعد حسب متوسط نصيب الفرد من الأفدنة أغنى قرى الدراسة التى تعتمد على النشاط الزراعى كنشاط رئيسى للسكان .

أما القرى (١ ، ٦ ، ٨، ١١) فلم يكن التفاوت الطبقى شاسعًا أو متسعًا بين أفرادها، حيث لم يكن نصيب رب الأسرة فى الطبقة العليا بها : يزيد عن عشر أفدنة ، الأمر الذى لم تظهر معه نسبة كبيرة من عدد السكان المعدمين بتلك القرى.

٢- كما يعد النشاط الزراعى هو النشاط الرئيسى لأفراد قريتين من قرى الدراسة إلا أن نصيب الرجل المسؤول عن دخل الأسرة بهما حوالى ٠,٢ من الفدان وهما بذلك يعدان من القرى الفقيرة ، وتؤدى تلك الحالة من الفقر إلى انخفاض متوسط مساحة الحيازة بين طبقة الملاك لتتراوح بين فدان وثلاثة أفدنة قد يتجاوزها بعض الأفراد القليلون. وقد دفع هذا أفراد القريتين المعدمين بالقرية رقم (٧) ناحية السفر إلى الخارج بالبلاد العربية النفطية ، كما دعم اتجاه أفراد القرية رقم (٥) وخاصة الملاك منهم إلى زراعة الخضروات فى المساحات الصغيرة المملوكة لهم. وترتب على هذا النوع من الزراعات اشتغال عدد قليل من أفراد القرية – وخاصة المعدمين– فى تجارة الخضروات . وساهم اقتراب القرية رقم (٥) من مدينة القناطر الخيرية والقاهرة الكبرى ، فى الاتجاه ناحية ذلك النوع من الزراعة والاتجار بها .

٣- احتفظت القرية رقم (٣) بملامح طبقية خاصة ارتبطت بتاريخ أفرادها بها، حيث ينتمى أفرادها إلى البدو الرحل القادمين من شبه جزيرة سيناء وعبرها فى هجرات متعاقبة ، بدأت أقدمها منذ ما يزيد على مائتى عامًا ، وحتى عام ١٩٤٨ . وقد اندفعوا ناحية هذه الرقعة من الأراضى التابعة لمحافظة المنوفية نتيجة لكونها عبارة عن تل رملى لم يكن ضمن الأراضى الصالحة للزراعة، فكان الاستيلاء على تلك البقعة كموطن لسكن الأفراد القادمين من الشرق كل منهم يختار المساحة التى تناسب عدد أفراد أسرته ليؤسس بيتا متواضعًا فوقها .

وقد ترتب على هذا الاستقرار البدوى بريف المنوفية ندرة الحيازة الزراعية المملوكة لأفراد تلك القرية ، وانحصر تملك الـ ٢٨٦ فدان التابعة لزمام القرية بين أفراد أسرة واحدة هى الأقدم فى الاستقرار بتلك البقعة ، ونفر قليل من بقية أفراد المجتمع ، الأمر الذى أصبح معه غالبية أفراد المجتمع من المعدمين الذين اتجهوا ناحية الاستعانة بما كان فى حوزتهم من إبل فى نقل الحاصلات الزراعية من حقول إلى مساكن المزارعين بالقرى المجاورة مقابل قدر من المحصول فى مقابل كل حمل من أحمال الإبل. لكن ذلك النشاط لم يستقر على هذا المنوال الذى كان يضمن للأفراد المعدمين بعض سبل الحياة ودخلا من المحاصيل يضمن لهم البقاء والاستمرار فى هذه البقعة . حيث أدى ظهور الميكنة الزراعية إلى عدم أهمية نقل محصول القمح إلى الأجران. إذ يتم درسها وتذريتها فى مرحلة واحدة. بمواقع حصادها، كما بدأت تنتشر منذ ما يزيد على عشرة سنوات عربات من الصاج التى تصلح لنقل المحاصيل والتى حرص المزارعون بالقرى المحيطة على تملكها . كل هذه التغيرات قلصت من درجة الاستعانة بأفراد القرية رقم (٣) لآداء هذا الدور ، الأمر الذى دفع بهم ناحية أداء الأعمال الخدمية فى المواسم الزراعية وخاصة جنى القطن، حيث تعد هذه القرية المصدر الرئيسى لهذا النوع من العمالة الزراعية فى كثير من القرى المحيطة . بالإضافة إلى اتجاه البعض منهم ناحية شمال الدلتا فى مواسم حصاد الأرز ليؤدون نفس الدور الذى اعتادوا القيام به بين القرى المحيطة . حيث ينقلون محصول الأرز من الحقول ، وهو الأمر الذى يهدده مرة أخرى ظهور ميكنة حديثة تقوم بحصاد الأرز ودرسه وتذريته فى أن واحد . كما اتجه بعض الأفراد ناحية شراء بعض الأراضى الزراعية أو تأجيرها أو المشاركة مع أصحابها فى حاصلاتها بتولى زراعتها نيابة عنهم، إلا أن نسبة أولئك الأفراد لم تتعد حدود الـ ٢٪ (*) من عدد الرجال، نظرا لعدم إقبال عدد كبير من أفراد القرية ناحية النشاط الزراعى الذى لم يعتادوا القيام به. ولايزال نفر من أفراد القرية يزاولون النشاط الرعوى حيث يقومون بتربية الماعز والأغنام التى يرعون بها على ضفاف الترع والقنوات وفى حقول القرى المحيطة فى الفترات الفاصلة بين الحاصلات المختلفة.

(*) تم الحصول على هذه المعلومات من خلال المعايشة الميدانية للقرية وكذا بيانات الجمعية الزراعية بها.

٤- كما يبدو من خلال استعراض بيانات الجدول السابق ضيق الرقعة الزراعية لقريتين هما القرية رقم (٩) «برج مغيزل» التابعة لمركز مطوبس، محافظة كفر الشيخ، والقرية رقم (١٢) التابعة لمركز ومحافظة دمياط. ويأتى تقلص تلك المساحة نتيجة لموقع القريتين الذى تحيطه المياه من جهات ثلاث سواء أكانت مياه البحر المتوسط من جهة الشمال أو مياه البحيرات من الجهة الشرقية، أو مياه فرعى دمياط ورشيد من الجهة الغربية ، الأمر الذى لم يسمح باتساع الرقعة الزراعية التابعة لزمام تلك القرى، والذى دفع أفرادها ناحية الاشتغال بصيد الأسماك أو الاتجار بها أو الأعمال الخدمية المتعلقة بمراكب الصيد. وتدل البيانات الإحصائية التى تم الحصول عليها من المجالس القروية التابعة لها تلك القرى ما يلى :

أ- اشتغال نسبة تزيد على ٨٥٪ من عدد السكان - القادرين على العمل والمكلفين به- فى أعمال الصيد والاتجار به بالقرية رقم (١٢) ، فى حين تتوقف النسبة عند حدود ٥٪ للعاملين بالزراعة و١٠٪ فى الأعمال الخدمية الأخرى. ويترتب على هذا النوع من النشاط أن يتأسس التفاوت الطبقى بين أفراد هذا المجتمع تبعًا لحيازة الأفراد لمراكب الصيد من حيث العدد والحجم، وكذلك حجم التجارة بالأسماك.

ب- تتجاوز نسبة المشتغلين بأعمال الصيد بالقرية رقم (٩) ٨٠٪ من الرجال المكلفين كما تصل نسبة العاملين بالمراكب إلى حوالى ١٥٪ (*).

فى حين تقتصر نسبة العاملين بالزراعة على حوالى ٥٪ فقط. كما تنتشر بالقرية أعمال الخوص التى توكل إلى النساء دون الرجال وكذلك بعض ورش أعمال الجريد والأقفاص ، وتنحصر العمالة التى تقوم بها بين الأطفال من الذكور. ويأتى انتشار أعمال الجريد والخوص بين أفراد القرية نتيجة لانتشار زراعات النخيل فى الأراضى الزراعية القليلة المحيطة بحيزها العمرانى . ويتحدد بناءًا على هذا النشاط الاقتصادى لأفراد القرية ملامح التفاوت الطبقى بين الأفراد من خلال عدد مراكب الصيد وحجمها وحجم الاتجار بالأسماك.

(*) تم الحصول على تلك الإحصاءات من خلال المؤسسة الحكومية التى تهتم بأمور الصيد والصيادين (المصايد) بمدينة رشيد.

رابعا : الخدمات والمرافق

كما اهتمت الدراسة بتتبع الخدمات والمرافق الحكومية بكل قرية من قرى الدراسة، سعياً وراء التحقق من الدور الذى تلعبه تلك المرافق فى تغير شكل وطبيعة الحياة التقليدية التى يحياها أفراد تلك المجتمعات بما تتضمنه من عادات وتقاليد ومعتقدات مرتبطة بالخبز التقليدى.

تشير الدراسة الميدانية لتلك المجتمعات القروية إلى أن شبكة الطرق الأسفلتية قد امتدت لتصل إلى جميع قرى الدراسة، ليسهم ذلك فى اتصالها بالمدن القريبة والبعيدة. كما أدى تمهيد الطرق بدرجة جيدة من الكفاءة إلى انتشار خدمات المواصلات بأشكال مختلفة ، من أهمها عربات الأجرة ، وقد دعم انتشارها تلك الحاجة المتزايدة للمدن المجاورة والبعيدة من خلال انتشار التعليم بين أفراد القرى وخاصة مستويات التعليم الثانوى والفنى والجامعى، الذى لاتتوفر مدارسه وجامعاته إلا بالمدن القريبة والبعيدة . وكذلك اللجوء إلى الأسواق الكبيرة الأسبوعية بالمدن المحيطة. بالإضافة إلى اشتغال بعض أفراد تلك القرى بالوظائف الحكومية بتلك المدن . فضلا عن تفضيل بعض أفراد القرية من الموظفين السكن بالمدن القريبة، وحرصهم على زيارة قراهم بشكل متكرر (أسبوعى فى أغلب الأحيان) لمتابعة بعض مصالحهم بها، أو لزيارة الأقارب. وقد كانت تلك العوامل جميعها سببًا مباشرًا فى انتشار خدمات المواصلات بين جميع القرى والمدن القريبة . وهو ما أدى إلى الاتصال اليومى بتلك المدن، الأمر الذى دعم اللجوء إلى أسواقها للحصول على ما يطرحه من أدوات حديثة تتعلق بإعداد الخبز، وأيضا اللجوء إلى أنواع خبز السوق ليكون هذا النوع من الاتصال أحد الأسباب التى دعمت الاتجاه التدريجى ناحية خبز السوق على حساب الخبز التقليدى منذ بداية ثمانينات هذا القرن.

وعلى الرغم من الاهتمام المتوازى بين جميع القرى فى خدمات الاتصال بالمدن، إلا أن هناك تفاوتا فيما بينها من حيث الآثار التى ترتبت عليه فيما يتعلق بالخبز نتيجة لعوامل أخرى سبق الإشارة إليها منذ قليل، وعلى رأسها النشاط الاقتصادى المرتبط بهذا الاتصال. وسنعرض فيما يلى جدولا يوضح بعض الاختلاف بين القرى فيما يخص الخدمات والمرافق المتاحة فى كل منها. وستهتم الدراسة بأن تبين حجم كل قرية من حيث عدد سكانها، بحيث يمكن إيضاح قدر الاتفاق بين حجم الخدمات والمرافق، وعدد السكان.

جدول رقم (٢)

توزيع الخدمات والمرافق على قرى الدراسة

البيان القرية	١	٢	٣	٤	٥	٦	٧	٨	٩	١٠	١١	١٢
عدد السكان	٣٩٧٥	٨٦١٠	٥٨٢٨	١٠٨٢١	٧٦٧١	١٠١٤٦	٣٨١٦	١٠١٦٥	٩٧٩٥	٤٣٥٠	١٠٠٥٩	١٢٩٩٢
المدارس الابتدائية	٢	٢	١	٢	١	٣	–	٢	٢	٢	١	٢
المدارس الإعدادية	١	١	–	١	١	١	–	٢	١	–	١	١
المدارس الثانوية	–	–	–	١	–	١	–	–	–	–	–	–
المعاهد الأزهرية	–	–	–	١	–	١	–	١	–	–	–	–
الأسواق الاسبوعية	سوق صغير	سوق صغير	-	سوق كبير	-	سوق كبير	-	سوق صغير	-	-	-	-
الجمعيات الزراعية	١	١	–	١	١	١	–	١	١	١	١	١
مقر العمودية	✓	✓	✓	–	✓	–	تابعه	–	✓	✓	–	✓
نقطة الشرطة	–	–	–	✓	–	✓	–	✓	–	–	✓	–
وحدة محلية	تابعه	تابعه	تابعه	✓	تابعه	✓	تابعه	✓	تابعه	تابعه	تابعه	تابعه
مجلس قروى	تابعه	تابعه	تابعه	✓	تابعه	✓	تابعه	✓	تابعه	تابعه	تابعه	✓
وحدة صحية	✓	✓	–	مستشفى مركزى	✓	مستشفى	–	✓	✓	✓	✓	✓
مركز شباب	✓	✓	–	✓	✓	✓	–	✓	✓	–	✓	✓
أفران عامة	–	٢	١	١	٢	٢	–	١	٢	–	٢	٢

يبدو من خلال الجدول السابق أن عدد المدارس- وخاصة المرحلة الابتدائية منها- لايتناسب مع حجم كل قرية من حيث عدد السكان. ولن تأخذنا هذه الملاحظة نحو التسرع بهذا الحكم ، حيث أن المعايشة الميدانية لهذه القرى قد أفادت باختلاف الطاقات الاستيعابية لتلك المدارس . حيث يمكن أن تحتوى مدرسة واحدة على خمسة وعشرين فصلا فى حين تحتوى أخرى على ستة فصول فقط، كما يمكن أن تستوعب المدرسة الصغيرة فى بعض الأحيان ثلاثة أضعاف طاقتها، حيث يمكن أن تتكرر العملية التعليمية بها على ثلاث فترات. وقد أظهرت الدراسة الميدانية حرص جميع أفراد قرى البحث على تعليم أطفالهم بالمرحلة الابتدائية . ويشير الواقع الميدانى إلى اتجاه وزارة التعليم الآن نحو بناء العديد من المدارس، تستكمل بها النقص فى عدد المدارس بتلك القرى، لتتقلص أو تنتهى مع تلك الأبنية تعدد الفترات .

وعلى الرغم مما سبق ذكره فإن الجدول السابق يوضح أن هناك تفاوتا بين قرى الدراسة من حيث الخدمة التعليمية المقدمة لأفرادها إذ نلحظ ما يلى:-

١- تتمتع ثلاث قرى بخدمة تعليمية تتفوق بها عن بقية قرى الدراسة وهى القرى رقم (٨،٦،٤) ، حيث تتنوع المدارس حسب المستويات التعليمية وحتى مستوى التعليم الثانوى والأزهرى بالنسبة للقريتين (٦،٤) ، فى حين تختفى المدارس الثانوية فقط بالقرية رقم (٨) . ويتفق هذا التنوع بين القرى الثلاث تبعا لعدد السكان بها الذى يزيد على عشرة آلاف نسمة.

٢- تنخفض الخدمة التعليمية بشكل ملحوظ فى ثلاث قرى أخرى، حيث تقتصر على وجود المدارس الابتدائية دون الإعدادية أو الثانوية أو الأزهرية بالقريتين (١٠،٣) وتختفى كافة الخدمات التعليمية بالقرية رقم (٧) . ويعود تقلص الخدمة التعليمية بالنسبة للقرية رقم (٣)، تبعا لعدم إقبال أفراد المجتمع على تعليم الأطفال انصياعاً لأصولهم الحضارية البدوية والتى لم تكن ترى فى التعليم ضرورة من الضروريات . فضلا عن الاعتماد على الأطفال فى سوق العمل الزراعى الموسمى عند أفراد القرى المجاورة. إلا أن المؤشرات الميدانية توضح أن تغيراً بدأ يطرأ على هذه الأفكار وأصبح هناك اتجاه ناحية التعليم وخاصة التعليم الابتدائى . بل أصبح هناك اتجاه متزايد ناحية تعليم الإناث .

أما اختفاء الخدمة التعليمية بجميع مراحل التعليم بالقرية رقم (٧) فيعود إلى التصنيف الإدارى لها باعتبارها عزبة تابعة ، تعتمد من حيث جميع الخدمات على القرية التى تتبعها قرية «الربع». وعلى الرغم من هذا القصور الخدمى التعليمى بالنسبة لتلك القرى إلا أن هذا الأمر لم يمنع بعض أفرادها من الحرص على استكمال تعليم أبنائهم بمراحل التعليم المختلفة وحتى الجامعى . وقد بدأ هذا الاهتمام عند أفراد الطبقة العليا ثم تلاها كثير من أفراد هذه المجتمعات بمختلف انتماءاتهم الطبقية . وسيتضح ذلك فيما ينعرض له بالجدول التالى.

جدول رقم (٣) (*)

توزيع الحالة التعليمية على قرى الدراسة

القرية	البيان	أمي	يقرأ ويكتب	ابتدائي	مؤهل أقل من المتوسط	مؤهل متوسط	فوق المتوسط	جامعي	إجمالي عدد السكان
١	ذكور	٣٩٤	٣٤٣	١٥٦	١٨٠	٢٥٤	٢٧	٦٦	
	إناث	٨٤٩	١٨٨	١٢١	٩٦	١٩١	٢٣	٥	٣٩٧٥
	الجملة	١٢٤٣	٥٣١	٢٧٧	٢٧٦	٥٤٥	٥٠	٧١	
٢	ذكور	١١١٥	٧٨٩	٣٣٨	٣١٤	٥٣٤	٢٤	٩٥	
	إناث	٢٠١٤	٣٩٠	٣٠٢	١٦٦	٢٠٢	١٥	٨	٨٦١٠
	الجملة	٣١٢٩	١١٧٩	٦٤٠	٤٨٠	٧٢٦	٣٩	١٠٣	
٣	ذكور	١١٣٧	٣٣٥	٢٠٢	١٣٦	١٣٢	٤	٢٠	
	إناث	١٦٢٧	١٨٩	٦٨	٣١	١٧	٢	٢	٥٨٢٨
	الجملة	٢٧٦٤	٥٢٤	٢٦٩	١٩٧	١٤٩	٦	٢٢	
٤	ذكور	١٢٨٨	١١٧٦	٣٥٥	٣٨٧	٧٢٤	٣٦	١١٣	
	إناث	٢٢٨٤	٧١٠	٢٥١	٢٢٥	٢٤٤	٢٥	٧	١٠٨٢١
	الجملة	٣٥٧٢	١٨٨٦	٦٠٦	٦١٢	٩٦٨	٦١	١٢٠	
٥	ذكور	١٠٢٦	٨٠٨	٢٤٧	٢١٧	٣٦٠	٢٥	٥٣	
	إناث	١٨٣٩	٣١٩	١٣٨	١٠٣	٩٤	٩	٦	٧٦٧١
	الجملة	٢٨٦٥	١١٢٧	٣٨٥	٣٢٠	٤٥٤	٣٤	٥٩	
٦	ذكور	١٢٠٢	١٠٦٢	٣٩٥	٤٤٣	٤٥٦	٢٧	٦٢	
	إناث	٢٤٧٤	٤٨٩	١٦٨	١٢٥	١٢٢	٩	١١	١٠١٤٦
	الجملة	٣٦٧٦	١٥٥١	٥٦٣	٥٦٨	٥٧٨	٣٦	٧٣	
٧	ذكور	[illegible]							
	إناث								٢٨١٦
	الجملة								
٨	ذكور	١٥٧٣	٨٨٧	٣٣٢	٢٢٦	٣٥٤	٩	٤٦	
	إناث	٢٧١٣	٤٥١	٢٠٠	١١٤	٧٨	٢	٨	١٠١٦٥
	الجملة	٤٢٨٦	١٣٣٨	٥٣٢	٣٤٠	٤٣٢	١١	٥٤	
٩	ذكور	٢٢٣٦	١١٢٣	١٣٥	٨١	٩٣	-	٩	
	إناث	٢٦٥٠	٣٩٥	٣٨	٨	٥	-	-	٩٧٩٥
	الجملة	٤٨٨٦	١٥١٨	١٧٣	٨٩	٩٨	-	٩	
١٠	ذكور	٦٧١	٢٩٨	١٣٨	١٢٤	٢٣٥	١٣	٣٣	
	إناث	١١٧٥	١٩١	٩٥	٨٢	١١١	٥	٦	٤٣٥٠
	الجملة	١٨٤٦	٤٨٩	٢٣٣	٢٠٦	٣٤٦	١٨	٣٩	
١١	ذكور	١٦٢١	١٣٠٦	٢٨٤	٢٢٣	٢٢٤	١٠	٤٩	
	إناث	٢٥٣٩	٦٣٦	١٤٣	٥٧	٦٧	٥	٣	١٠٠٥٩
	الجملة	٤١٦٠	١٩٤٢	٤٢٧	٢٨٠	٢٩١	١٥	٥٢	
١٢	ذكور	١٨٥٣	٢٣٠٥	٤١١	١٤٠	٢١٢	١٧	٦٨	
	إناث	٢٠٦٩	١٥٧٢	٤٩٨	٢٢٣	١٧٦	٢٢	١١	١٢٩٩٢
	الجملة	٣٩٢٢	٣٨٧٧	٩٠٩	٣٦٣	٣٨٨	٣٩	٧٩	

(*) حصلت الدراسة على هذه البيانات، من خلال بيانات الجهاز المركزى للتعبئة العامة والإحصاء، التعداد العام ١٩٨٦، الحصر الشامل، خصائص السكان، المجلد الثانى، النتائج النهائية على هذا النحو :

القرية رقم (١) ، محافظة المنوفية ، ص١٦٠ ، القرية رقم (٢)، نفسه ، ص١٥٩ . القرية رقم (٣)، نفسه، ص١٦٢ . القرية رقم (٤) ، نفسه ، ص١٥٠ . القرية رقم (٥) محافظة القليوبية ، ص١٠٧ . القرية رقم (٦) محافظة الشرقية، ص٢٦٥ ، القرية رقم (٨) محافظة الغربية ص١٥٦ . القريتان رقم (١٠،٩) محافظة كفر الشيخ، ص١١٧ . القرية رقم (١١) محافظة البحيرة، ص٢٨٨ . القرية رقم (١٢) محافظة دمياط، ص٤٨ .

٣- أما الخدمة التعليمية فى بقية القرى فتقتصر على المرحلة الابتدائية والإعدادية، وتستكمل بقية المراحل بالقرى الكبيرة المجاورة أو المدن .

يلاحظ من خلال الجدول السابق اتجاه جميع قرى الدراسة ناحية الاهتمام بالتعليم في مراحله المختلفة ، وخاصة المرحلة الابتدائية منها، على الرغم من بعض التباين الذى يبدو بين القرى من حيث تناسب أعداد المتعلمين بتلك المراحل مع العدد الإجمالى لسكان كل قرية.

كما يلاحظ كذلك الاتجاه ناحية تعليم الإناث فى كافة المراحل، وهو ما يؤثر بشكل مباشر على التمسك بأنواع الخبز التقليدية ، ويدفع نحو اللجوء إلى خبز الأفران العامة عند كثير من الزوجات الموظفات ، ويأتى ذلك نتيجة لعدم التفرغ التام للفتيات المتعلمات لأعمال المنزل التى تصاحبها تلقين خبرة ومهارة صنع الرغيف .

ويلاحظ أيضا تواضع أعداد المتعلمين بمراحل التعليم المختلفة بالنسبة للقرية رقم (٩) بما لايلائم التعداد الإجمالى لأفراد القرية ، وقد يرجع ذلك الأمر إلى اللجوء إلى عمالة الأطفال التى تدر دخلا على الأسرة من خلال اشتغالهم بالورش الخاصة بأعمال الجريد، بالنسبة للأطفال من الذكور ، وكذلك مساعدة الفتيات لأمهاتهن فى أعمال الخوص، فضلا عن ملاحظتنا من خلال الجدول السابق بأن نسبة أعداد المتعلمين بالقرى التى تعتمد اعتماداً رئيسيًا على الصيد لاتتفق والعدد الإجمالى لأفرادها بالقياس للقرى الزراعية. وهو ما يدفع بنا نحو القول بأن المجتمعات التى تتسم بهذا النوع من النشاط لايستجيب أفرادها للتعليم بنفس قدر استجابة القرى الزراعية. وربما يعود ذلك إلى عدم التعارض الكامل بين حرفة الزراعة وإمكانية التعلم، إذ أن العمل بالحقول ومساعدة الآباء فى إنجاز الأعمال الحقلية يمكن أن يتم بعد الانتهاء من اليوم الدراسى وفى أيام العطلات الرسمية، غير أن ذلك يمكن أن يتعارض مع المساهمة فى أعمال الصيد والاتجار بها، إذ أن المساعدة فيها تحتاج إلى التفرغ اليومى منذ الصباح . كما أن العائد المادى الذى يتحقق من خلالها يدفع نحو قدر من التنازل عن التعليم لصالح حرفة الصيد والاتجار بالأسماك . ونستطيع أن نلحظ ذلك من خلال مراجعة أعداد المتعلمين بالمراحل المختلفة بالقريتين رقم (١٠،٩) . ويلاحظ أيضا من خلال نفس الجدول تواضع أعداد المتعلمين بالقرية رقم (٣) فى مراحل التعليم المختلفة تبعًا لتدنى الخدمة التعليمية بها الذى لاحظناه فى الجدول الأسبق، وانصياعا للمبررات التى سبق الإشارة إليها.

وتجدر الإشارة إلى أن تراجع أعداد المتعلمين بالقرية رقم (٣) لم يكن له نفس التأثير بالنسبة لقرى الصيد ، حيث أنه ساهم فى بعض الاستقرار لأنواع الخبز التقليدية التى

يحرص أفراد هذا المجتمع على التمسك به، تبعاً لمبررات مساعدة سبق الإشارة إليها. إلا أن الآثار التى ترتبت على ذلك التراجع فى أعداد المتعلمين عند قرى الصيادين، لم تسهم بقدر كبير فى الحفاظ على أنواع الخبز التقليدية عند أفراد هذه القرى، تبعاً لنوع النشاط الاقتصادى الذى يدفع نحو التعامل اليومى مع الأسواق الخارجية للمدن القريبة وهو ما دفع بهم نحو التخلى جزئيا عن أنواع الخبز التقليدية لصالح أنواع خبز الأفران العامة.

أما بخصوص الخدمات الأخرى المتاحة بكل قرية من قرى الدراسة والتى سبق عرضها بالجدول رقم (٣) الخاص بتوزيع الخدمات والمرافق على قرى الدراسة، فيهم الدراسة أن تشير إلى الأسواق الأسبوعية بتلك القرى والآثار التى ترتبت على خلو بعض القرى منها أو وجودها بها. حيث اتضح ما يلى:

١- خلو القرى رقم (٣، ٥،٧، ٩، ١٠، ١١،١٢) من الأسواق الأسبوعية ، وتشير المعايشة لتلك القرى إلى العوامل التى أيدت عدم الحاجة الملحة لها، وما ترتب على ذلك النقص الخدمى من تأثير على أنواع الخبز التقليدية بهذه القرى. إذ خلصت الدراسة إلى ما يلى:

أ- كان لأنواع المحاصيل الزراعية التى تنتجها القريتان (٥،١١) الدور الواضح فى عدم الحاجة إلى الأسواق الداخلية الأسبوعية، حيث ارتفعت نسبة المحاصيل من الخضر والفاكهة بالأراضى الزراعية لتلك القرى، الأمر الذى دعم اللجوء إلى الأسواق الخارجية لتسويقها والحصول فى نفس الوقت على مستلزمات المنزل من الأسواق ، ونتيجة للقرب الشديد بين القريتين ومدينة المركز القناطر الخيرية، ورشيد بنفس المسافة ، نتيجة لهذا القرب كانت أسواق تلك المدن اليومية أكثر صلاحية لذلك التبادل السلعى.

ب- وينطبق ما سبق على القرى رقم (٩، ١٠، ١٢) وإن اختلفت السلعة التى يسعى كثير من أفراد هذه القرى إلى تسويقها بالمدن المحيطة وهى الأسماك .

ج- أما بالنسبة للقرية رقم (٣) فلم تكن طبيعة الحياة المنزلية للمرأة - ذات الأصول البدوية- تدفع بها نحو تربية الطيور المنزلية، كذلك فإن حاجاتها المنزلية تتوقف عند حدود الضرورى من الأشياء الذى يمكن أن توفره محلات البقالة بالقرية ، وهى بذلك لم تكن فى حاجة إلى أسواق أسبوعية تروج فيها معاملات البيع والشراء، وإن أدى الأمر إلى الاحتياج إليها فسوق مدينة المركز الأسبوعى هو البديل عنها.

د- وفى حالة القرية رقم (٧) فإن تبعيتها الإدارية لقرية «الربع» المجاورة دعى إلى لجوء أفرادها إلى كافة الخدمات الموجودة بها ، ومنها السوق الأسبوعى.

وتشير الدراسة بناءًا على ما تقدم إلى أن عدم وجود الأسواق الأسبوعية بتلك القرى ساهم بشكل مباشر فى اتصال أفرادها بالمدن القريبة ، مما كان له الدور الواضح فى تقبل أفراد هذه القرى لأنواع خبز الأفران العامة بتلك المدن على حساب أنواع الخبز التقليدية بسبق ملحوظ . وبسرعة تتفوق على بقية القرى الأخرى. نستثنى من ذلك القرية رقم (٣) حيث العوامل الأخرى التى سبق الإشارة إليها والتى دعمت أنواع الخبز التقليدية لدى أفرادها .

كما يشير نفس الجدول إلى انتشار الأفران العامة بين تسع قرى من قرى البحث هى القرى رقم (٢،٣،٤،٥،٦،٨،٩،١١،١٢) ، وهو الأمر الذى يوضح استجابة تلك القرى لأنواع الخبز التى تنتجها على حساب أنواع الخبز التقليدية .



الفصل الثانى
تخزين الحبوب

كشف الدراسة عن الأهمية التى يوليها أفراد قرى البحث لتخزين الحبوب التى يُستعان بها لصناعة الخبز، وهى القمح والذرة والحلبة. يتجلى هذا الاهتمام فى الحرص على اتباع عدة طرق ، تتأثر بشكل مباشر بالطبيعة الأيكولوجية لكل منطقة . وتستجيب تلك الطرق لما يطرأ على المجتمعات من تغيرات ، لتندفع نحو استحداث أساليب جديدة للتخزين تساير هذا التغير.

يأتى هذا الحرص من الأفراد مدفوعًا بضرورة عدم تعرض المخزون السنوى من الحبوب للتلف والاهدار ، بسبب ما قد يتعرض له من آفات (تسوس)، وما يصيبه من تقلبات الجو على مدار العام (الأمطار وشدة الحرارة) . يعد هذا المخزون الرصيد الأساسى اللازم لاستمرار الحياة، بوصفه المكون الرئيسى لأنواع الخبز المختلفة، والتى تحتفظ بخصوصية فائقة لدى جميع أفراد مجتمعات البحث.

ومن خلال ما سبق فقد حرصت الدراسة على تتبع تلك الطرق، والعادات المصاحبة لها ، والأدوات اللازمة ، والتغيرات التى طرأت عليها. كما حرصت على التعرف على مدى الانتشار والانحسار والتطابق والاختلاف بين تلك المجتمعات فيما يخص هذا الجانب. وفيما يلى نعرض بالتفصيل للطرق المختلفة لتخزين القمح والذرة والحلبة .

أولا : تخزين القمح

رصدت الدراسة الطرق التى تتبع فى قراها لتخزين حبوب القمح، وكذا الأدوات اللازمة لهذا التخزين. كما اهتمت بتتبع التغير الذى طرأ على تلك الطرق، والعوامل المؤثرة فى هذا التغير.

نتناول فيما يلى الطرق التقليدية لتخزين القمح، ثم الطرق البديلة أو الحديثة :

١- الطرق التقليدية لتخزين القمح

يقصد بها الطرق التى تم الاستعانة بها لفترات زمنية طويلة ، حتى بدأت عوامل التغير تدفع نحو استحداث طرق بديلة للتخزين . وتنحصر الطرق التقليدية فى: المخازن الطينية، والمخازن التى تدعم بالطوب ، وكذلك «الصحارة» الخشبية، والتخزين بالأجولة. وفيما يلى نعرض لكل منها بشكل مفصل:

أ- التخزين بمخازن طينية:

احتل المخزن الطينى مكان الصدارة؛ كوسيلة يستعان بها لتخزين حبوب القمح. وخاصة القرى (١،٢،٤،٥،٦،٧،٨) التى تقع فى وسط وجنوب الدلتا. واستمر على هذه المكانة حتى بدأت عوامل التغير تدفع نحو التخلى عنه باستحداث طرق بديلة سنعرض لها تفصيلا فيما بعد.

فسر إخباريو القرى السابقة لجوءهم إلى المخازن الطينية لتخزين القمح بأن هذا النوع من المخازن يحفظ القمح من حرارة الشمس المرتفعة فى فصل الصيف، التى تساعد على تكاثر السوس. كما أن خامات صنعها، والشكل الذى تبنى عليه لا يسمحان بتأثير الأمطار الشتوية على الغلال.

يختلف اسم المخزن الطينى فى كل قرية كما يتضح من خلال الجدول التالى:

جدول رقم (٤)

القرية رقم	١	٢	٤	٥	٦	٧	٨
اسم المخزن	مخزن	مخزن	مطر	خُم	صندوج	مطر	مطر
الجمع	مخازن	مخازن	أمطار	خُمام	صناديج	أمطار	أمطار

كما يختلف حجم المخازن وعددها حسب حاجة كل أسرة وإمكاناتها. إذ يصل عددها إلى ثلاثة أو أربعة مخازن؛ وبأحجام تسع ما يقارب العشرين أردبًا عند أسر الطبقة العليا. يأتى حرص أفراد هذه الطبقة على تخزين القمح بكميات كبيرة، تبعا لحيازتهم من الأراضى الزراعية، التى تتيح لهم القدرة على تخزين تلك الكميات . كما يتحدد عدد المخازن وحجمها- عند أفراد هذه الطبقة الاجتماعية- بناءًا على عدد أفراد الأسرة نفسها، حيث يزداد الحجم ويكثر العدد فى حالة الأسرة الممتدة، ليتناسب المخزون مع الأعداد الكبيرة من الرجال والنساء والأطفال على مدار العام.

وتتراجع أعداد المخازن وأحجامها عند أسر الطبقة الوسطى والدنيا ، لدرجة تصل إلى تنازل أفراد الطبقة المعدمة عن أية وسيلة لتخزين الحبوب. ويأتى هذا التنازل نتيجة لانعدام حيازتهم الزراعية ، ولجوئهم بشكل مستمر إلى شراء ما يلزمهم من حبوب من الأسواق، وخاصة حبوب الذرة كمكون رئيسى لأنواع خبزهم.

يختلف الحجم الذى يبنى عليه المخزن . فهو كبير يصل إلى ارتفاع مترين، وبقطر يقدر بحوالى ١٢٠سم عند القاع. ويسع هذا الحجم ما يقدر بست أو سبع أرادب من القمح . وبعضها الآخر متوسط بارتفاع حوالى ١٢٠سم، ويقطر حوالى ٨٠ سم عند القاع. ويسع لتخزين ما يقارب ثلاثة أرادب. أما الأحجام الصغيرة فيصل ارتفاعها إلى حوالى ٩٠ سم ، وبقطر نصف متر تقريبا عند القاع. وهو ما يسع ما يقرب الأردب والنصف.

يوكل بناء المخزن الطينى إلى الخادمات - فى حالة بعض شرائح الطبقة العليا- نظرا لما يلزم لها من أعمال الطين، التى تأنف منها سيدات هذه الطبقة، ويعدونه متعارضا مع مكانتهن الاجتماعية اللاتى يحافظن عليها داخل مجتمعهن. وفيما يلى نعرض تفصيلا لعملية البناء:

(١) بناء المخزن الطينى:

يتفق الإخباريون - فى القرى التى تبنى المخازن الطينية- على أن الخامات التى تستخدم فى بنائها لاتتعدى الطين المخلوط بالتبن. كما يتفقون على الطريقة التى يتم بها البناء، والفترة اللازمة لذلك، وكذلك الشكل الذى يبنى عليه المخزن، على الرغم من اختلاف الاسم الذى يطلق عليه.

تنبع الحاجة إلى بناء المخزن من دوافع مختلفة، من أهمها : تهدم المخزن القديم، أو الانتقال إلى مسكن جديد، أو زيادة عدد المخازن، تبعا لزيادة عدد أفراد الأسرة مما يستوجب تخزين كمية أكبر من القمح.

وغالبا ما كان يتم بناء المخزن فى أشهر الربيع (مارس ، أبريل، مايو) . ويأتى الحرص على البناء فى تلك الأشهر- حيث الطقس الجاف- الذى يتيح فرصة جفاف المخزن بشكل سريع ، بما لايزيد عن عشرة أيام تقريبا، وهو ما يصعب حدوثه فى أشهر الشتاء.

أما بخصوص مواد البناء، فعادة ما يُجلب «الردم» اللازم لها من الحقول . وتشير الإخبارية (أ/ ٢) إلى أهمية اختيار الحقل الذى يجلب «الردم» منه، فيجب أن يكون ذا تربة طينية سمراء، دون التربة الرملية الصفراء، التى لاتساعد على تقوية البناء وبقائه لفترة زمنية طويلة . ويرجع ذلك إلى أن التربة الأولى أكثر تماسكا، وأقل تفككا على عكس الثانية.

«الطينة بتاع المخازن لازم نجيبها من أرض سمرا، عشان تبقى أجمد، يعنى احنا عندنا أرض رمل، وعندنا أرض سمرا، لو جبت الطينة من الأرض السمرا تبقى أقوى، ويبقى لها عرق عن الرملة، الرملة بتفرك وما تمسكش قوى»[١].

يتم اختيار المكان المناسب لتخمر الطين حسب اتساع المنزل، فيمكن أن يتم ذلك فى دهليز البيت، أو فى الشارع أمام الدار. ويخلط «الردم» بالتبن بواسطة الماء ثم يجمع الخليط فى شكل هرمى، وفى رأس الهرم يتم عمل فتحة على شكل دائرة عميقة يلقى الماء فيها ليتم تشرب الخليط للماء عن طريق هذه الفتحة ، ويطلق على هذا الشكل وهذه الطريقة «المعجنة..» ويترك التراب المخلوط بالتبن والماء على هذه الحالة لمدة تتراوح بين أسبوع وعشرة أيام «عشان ينعطن»، أى يتم تخمر الخليط، الأمر الذى يساهم فى تماسك مادته بما يدعم البناء الذى يقوم عليه. (أنظر الشكل رقم ١)

شكل رقم (١)

وتشير الإخباريات إلى الكيفية التى يتم بها بناء المخزن الطينى بعد تخمر الطينة اللازمة لذلك فتقول الإخبارية رقم (أ/ ٢) :

١- إخبارية رقم (أ / ٢) .

«مـخـزن الغلة بس طينه وتبن ، والطينة تتخـدم شـوية، نعطن الطينة بالتبن لمدة أسبوع- الأول- وبعـدين ندملج(*) الطينة، وناخد منها حتة نبرمـها ع الأرض وبعـدين نبططها بايدينا كده ، ونيجى من تحت نفتـحـها بصـوابعنا كـده ، والفتحة اللى فتحناها دى نلبسها ف الطوف القديم المعمول امبارح بيكون نشف»(١).



شكل رقم (٢)

«مـخـزن الغلة مـا يتـعـملش ف يوم واحـد، مخزن الغلة يتعمل ف خمس تيام، كل طوف نسـيبـه لما ينشف عشـان يتـحـمل الطوف الطرى اللى فـوقـه ومـيـفلقش ، لو شـفت الطوف اللى تحت فلق ، تدى خلط(**) شوية للطين»(٢).

ويلاحظ من خلال ما جاء على لسان الإخبارية وما أفادت به كافة الإخباريات أن عملية البناء تلك كانت لها قواعد وضوابط يجب التقيد بها وعدم تجاوزها أو التخلى عن واحدة منها، حيث يؤدى عدم الالتزام بها إلى الفشل فى إتمام بناء المخزن بالشكل والطريقة التى تضمن له الوفاء بالمهمة التى أنشئ من أجلها، وصلاحيته لهذه المهمة لفترة زمنية قد تصل إلى عشرين سنة وربما يزيد .. فيجب التقيد مثلا بفترة التخمر اللازمة، ونوع «الردم» المناسب، وكمية التبن المناسبة ، والوقت المناسب للبناء، وتقسيم العمل على مراحل، وسمك جدران المخزن ، والطول المناسب للحجم الذى يبنى عليه المخزن، والمكان المناسب لإقامته . وتلقن هذه القواعد عن طريق الملاحظة من خلال مشاركة الفتيات الصغيرات للكبيرات فى الأعمال المصاحبة للبناء. وتبدأ

(*) ندملج : أى نجمع جزء من الطين فى كتلة مكورة ملفوفة بالتبن .

(١) إخبارية رقم (أ / ٢) .

(**) خلط : تبن .

(٢) إخبارية رقم (أ / ٢) .

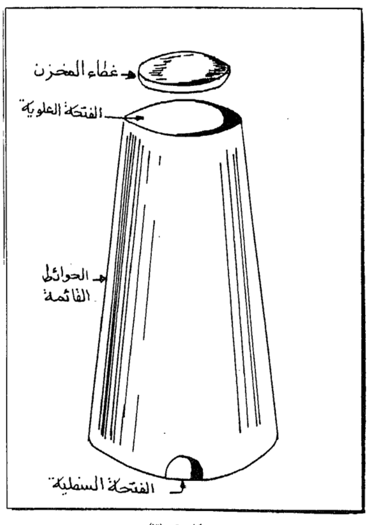
المشاركة لهؤلاء الفتيات صغيرات السن كنوع من اللهو، وتتدرج بتدرج سنين العمر نحو الكبر كعملية تربوية هامة (فى المجتمعات الزراعية) . تحافظ الأمهات والجدات على تلقين تلك القواعد للفتيات اللاتى سيقمن بنفس الدور فى بيوتهن الخاصة بعد الزواج، حيث كان يعاب على الفتاة ضعف مهارتها فى مثل هذه الأمور التى تتعلق بأعمال الطين، كبناء مخازن الغلال وصوامع وعشش طيور المنزل وبناء كانون الطهى وأيضا طلاء جدران المنزل بالطين المخلوط بالتبن (الدهاكة) . وكانت الأم تحرص على تلقين تلك المهارات وبخاصة عند أفراد الطبقة الدنيا وعدد غير قليل من أفراد الطبقة الوسطى. أما فتيات الطبقة العليا فلم يكن هناك أى دافع نحو تلقينهن تلك المهارات ، بل على العكس كانت الأمهات تحرصن على عدم إشراكهن فى تلك الأعمال التى كانت توكل عادة إلى الخدم أو سيدات تستأجر خصيصًا للقيام بتلك الهمة، وكان الدافع نحو هذا الحرص ينبع من الحفاظ على جمال فتيات تلك الطبقة. إذ أن هذه الأعمال كانت تؤثر تأثيرًا واضحًا على أيدى القائمات به وتشير بشكل غير مباشر إلى انتمائهن الطبقى ، حيث يتشقق جلد الأيدى «يقشف» وهو الأمر الذى لايناسب فتيات تلك الطبقة ويؤثر بالسلب على إعدادهن للزواج فى الطبقة الاجتماعية المناسبة .

لايعنى ما سبق وضع حدود فاصلة قاطعة بين الطبقات الاجتماعية فيما يخص هذا الأمر، إذ أن هناك دوافع فردية تتخطى حدود الطبقة وتتعداها ، حيث يدفع طموح الحراك الطبقى بعض فتيات الطبقة الاجتماعية الدنيا أو الوسطى إلى التشبه بفتيات الطبقة العليا، من حيث رفض القيام بتلك الأعمال . كما نلاحظ عدم تمسك البعض من أفراد الطبقة العليا بالعزوف عن أداء تلك الأعمال، وقد يرجع ذلك إلى بخل عائلهم الذى لايحبذ اللجوء إلى أخريات يقمن بتلك المهمة، خوفًا من حسد المساعدات المستأجرات لخيرات المنزل .

أما عن بناء المخزن الطينى فإنه يبدأ بإنشاء أرضية المخزن. وهى الأساس الذى يضبط من خلاله حجم المخزن المطلوب . والأرضية عبارة عن دائرة مكتملة من الطين بسمك حوالى ٣سم – نفس سمك حوائط المخزن – واتساع هذه الدائرة أو ضيقها يحدد ارتفاع المخزن وحجمه . وتحرص من تتولى البناء على نثر قدر من التبن تحتها . ضمانا لعدم التصاقها بالأرض؛ إذا دعت الحاجة إلى تحريك المخزن بعد أن يجف.

وبعد الانتهاء من تكوين استدارة الأرضية ، تبدأ عملية إنشاء الحوائط بالطريقة السابقة، وبعد إتمامها تترك المساحة العلوية الموازية لأرضية المخزن: كفتحة علوية أساسية ، تضيق فى

أغلب الأحيان عن مساحة دائرة الأرضية ، حيث تضيق الحوائط فى اتجاه الداخل قليلا؛ ليكون البناء اسطوانى الشكل متسع القاعدة قليلا عن أقصى الارتفاع . ويستتبع ذلك إنشاء دائرة مستقلة من الطين تكون بمثابة غطاء المخزن. وتشير كافة الإخباريات - بالقرى التى سبق ذكرها- إلى أهمية التزام من يعهد إليهن بالبناء، بترك فتحة أخرى هى الفتحة السفلية ، وهى فتحة صغيرة عبارة عن نصف دائرة قطرها حوالى ٢٠ سم تقع عند التقاء الحوائط القائمة مع أرضية المخزن . تؤدى كل فتحة من الفتحتين وظيفة ثابتة وأساسية لاستخراج جزء من الغلال فى حالة الاحتياج إليه.



شكل رقم (٣)

«المخزن بيبقى له بابين، باب فوق واسع، وباب تحت صغير بسداده كده. الباب اللى فوق بنفتحه وينزل فيه عيل صغير يناول الغلة من فوق بصفيحه واللا حاجة، الباب اللى تحت لو ماكنش فيه عيل نفتحه ، والواحدة تجر كده بإديها، وبعدين نسده بالسداده . الباب اللى فوق بيبقى له غطا معمول م الطينه نفسها، بنسده إزاى؟ بنحط تحت الغطا مشمع عشان النظره ، وبعدين نلطخ عليه طين من فوق ونسد بقى السد الجامد قوى ده، عشان محدش يخطى مثلا يسرق الغله ، وعشان الغله تتنيها مرطبه مش مكشوفه ، والهوا ما يخششش لها»[1].

يلاحظ من خلال ما جاء على لسان الإخبارية، حرصها الشديد على عدم إهدار المخزون، من خلال الغلق المحكم لفتحات ، حيث يجهز غطاء محكم للفتحة العلوية بالاستعانة بشكائر البلاستيك الفارغة ، بالإضافة إلى إحكام غلق الفتحة السفلية بواسطة لفائف الخرق البالية المتوفرة فى كل منزل من منازل تلك القرى.

ومن خلال ما سبق نستطيع أن نرصد اعتماد أفراد المجتمعات القروية على الخامات والإمكانات المتاحة فى البيئة ، بما تضمه من أشياء قد انتهت صلاحيتها لأداء وظيفتها الأولى. وتتجلى قدرتهم على إيجاد وظائف متعددة المراحل والمهام لكافة مقتنيات الدار، كنوع من الترشيد الاستهلاكى ، الذى كان يدفع إليه الاعتماد على الموجود والمتاح دون اللجوء إلى أسواق الشراء والاقتناء: إلا فى حالات الحاجة الملحة إلى الأشياء ، وهو الأمر الذى أظهرت الدراسة الميدانية تغيره نظرًا لعوامل التغير التى ساهمت بشكل مباشر فى حدوثه والتى سنتناولها بعد قليل بشئ من التفصيل.

كما نلاحظ من خلال ما ورد فى حديث الإخبارية أن الحرص على وجود فتحتى المخزن يرجع إلى الخبرة المكتسبة عبر السنين، فكلاهما بديل للآخر. ويرمى هذا الاتجاه فى الإنشاد إلى قدرة ربة المنزل على صنع البدائل ، حتى لايتوقف عملها ومتطلبات حياتها اليومية عند حدود العجز عن إتمام ما تريد أن تتمه فى الوقت المناسب.

١- إخبارية رقم (أ / ٢) .

(٢) اختيار مكان المخزن :

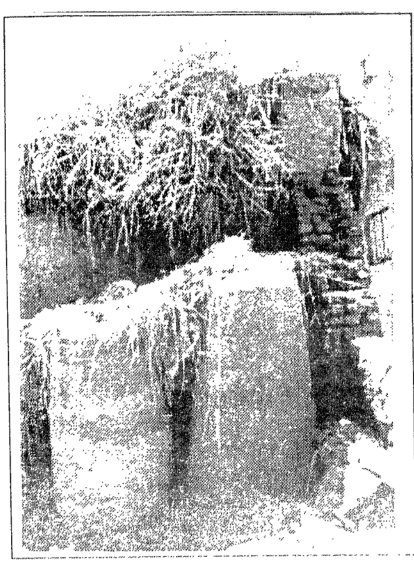
دلت الشواهد الميدانية من خلال الملاحظة وما أدلت به الإخباريات أن اختيار المكان الذى يصلح لإقامة المخزن الطينى، كان يتحدد طبقا لضوابط يحكمها فهم طبيعة الوظيفة التى يؤديها، حيث يحتفظ بمؤونتهم السنوية من الغلال أحد العناصر الرئيسية فى مكون الخبز. ومن هذا الفهم لهذه الطبيعة اختار أفراد القرى المذكورة المكان الأنسب لوضع المخزن. هذا الاختيار الذى تم بناءً على الخبرة المكتسبة عبر الزمن الطويل، تلك الخبرة التى تلزم بابتعاد المخزن عن دهاليز الدار أو غرفها أو قاعاتها وحتى حظائرها ، فدهليز الدار وحظيرته معرضان دائما للحركة الدائمة وغير المستقرة فى بعض الأحيان للماشية، والتى قد تتسبب حركتها غير الواعية فى هدم المخزن وإهدار المخزون ، وعناء ومشقة التقاطه من الأرض، وتنقية ما علق به من التراب والروث . أما الغرف والقاعات ، فلكل منها الأسباب التى تدفع بعدم جواز إقامة المخزن الطينى فى واحدة منها، فلايصح بالطبع إقامته فى غرف استقبال الضيوف أو غرف النوم فى دور الطبقة العليا وما شابهها من دور الطبقة الوسطى، كنوع من الحفاظ على الشكل. أما فى دور الطبقة الدنيا حيث الغرفة الواحدة أو الاثنتان على أكثر تقدير، فضيق المساحة لايدفع بوجود المخزن الطينى فيها، وضيق ذات اليد تدفع إلى عدم وجوده على الإطلاق فى هذا النوع من المنازل. ولايمكن بالطبع إقامته فى القاعة الخاصة بالفرن نظراً لدرجة الحرارة العالية التى تحيط بجو القاعة فى أيام الخبيز، مما قد يدفع إلى تكاثر السوس بالمخزون . فضلا عن أن تكوين هذه الغرفة بما تضمه من ثلاث مستويات من ارتفاع أرض القاعة : «البحراية»، ثم «المصطبة» ثم «ضهر الفرن» ، لايتيح مساحة مناسبة لوجود المخزن الطينى. كما أن أعمال الخبيز والأدوات اللازمة لها، وكميات الوقود وأنواعها ، وعدد القائمات على الخبيز، كل هذا يشكل مانعا لتخصيص أى مكان من هذه الغرفة لإقامة المخزن الطينى.

أما الغرف المخصصة لحفظ أدوات العمل الزراعى (كالمحراث والنورج وغيرهما) فيصعب وجود المخزن بها، بسبب ثقل هذه الأدوات والحاجة إلى تحريكها المستمر فى مواسم استخدامها ، وهو ما يمكن أن يتسبب فى تهشم مبنى المخزن.

ومن خلال ما سبق كان الاختيار الأنسب والأدق والأكثر ملاءمة لطبيعة الوظيفة التى يوديها المخزن- هو سطح المنزل، الذى يبتعد به عن حركة ماشية المنزل غير المحسوبة، وتحريك الأدوات الزراعية، بالإضافة إلى عدم الاستحواذ على مكان ما بالدار يمكن استخدامه فى أغراض أخرى .

كما أن اختيار سطح المنزل لاستقرار المخزن الطينى تحدده ضوابط الحكمة المدفوعة بخبرة السنين. حيث كان من الأنسب أن يستقر فى أحد أركان سطح إحدى الغرف، حيث تساعد الحوائط الحاملة للسقف على تدعيم قدرته على حمل أوزان ثقيلة ، فضلا عن الاستغلال الأمثل لفراغات السطح فى أعمال منزلية أخرى. انظر الصورة رقم (١) .

تخلص الدراسة من خلال ما عرضت له فيما يخص اختيار المكان الأنسب لإقامة المخزن الطينى، والطرق المتبعة لبنائه ، بأن هناك تشابها يصل إلى حد التطابق، فيما بين القرى التى استعانت بهذا النوع من المخازن لتخزين حبوب القمح . كما يتجلى للبحث بأن هذه القرى تقع فى جنوب الدلتا (٤،٢،١) ، ووسطها (٨) والجانب الشرق لفرع دمياط (٧،٦،٥) .



صورة رقم (١)

توضح اختيار مكان المخازن الطينية فوق السطح، ويتضح الحرص على إقامتها فى أحد أركان سطح احدى الغرف لإمكان تحمل السقف للأوزان الثقيلة من القمح التى تخزن بتلك المخازن.

(عزبة الشيخ يوسف التابعة لقرية الربع، مركز السنبلاوين، محافظة الدقهلية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٧ / ١ / ١٩٩٤]

(٣) طريقة تخزين القمح بالمخازن الطينية:

لاتختلف الطرق المتبعة لتخزين الغلال اختلافا جوهريا بين مجتمعات البحث ؛ التى استعانت بالمخازن الطينية. وتتمثل تلك الطرق فى أنواع المواد المضافة إلى الحبوب لوقايتها من السوس، والتى تضمن لها ذلك لفترة زمنية تصل إلى حدود العام التالى، أى حتى حصاد المحصول الجديد وتجهيزه للتخزين. ويتم تجهيز القمح للتخزين بغربلته وتنقيته من الحبوب الغريبة عنه، وأيضا التبن الذى ربما يعلق بالحبوب نتيجة لعدم دقة «دراوته»(*). وهو ما يساعد على تكاثر السوس بحبوب القمح بعد تخزينها بالمخازن الطينية.

وتشير إخباريات تلك القرى إلى أن عملية «الدراوه» اليدوية عن طريق «المدراوى» : كانت أكثر دقة، الأمر الذى كان يزيح عن كاهل سيدات المنزل أعباء الغربلة والتنقية قبل التخزين . وجدير بالذكر أن الطريقة اليدوية لتذرية القمح قد اندثرت منذ ما يزيد على ثلاثين عامًا، وحل محلها ماكينة «الدراوه» والتى اندثرت بدورها منذ حوالى خمس سنوات، وحل محلها أيضا ماكينات تتولى درس القمح وتذريته فى مرحلة واحدة، مما ساعد على عدم فصل الحبوب عن التبن بدقه .

«زمان كان المدراوى هو اللى بيدرى الغله، كات بتبقى نضيفه ، دلوقت المكن هو اللى بيدرس الغله ويدريها، مره خبطة تيجى فيها هوا ويقوم ييجى ف الغلة تبن، فالتبن ده هو اللى بيسوس الغله ، لابسه(**) ف الغله بتسوسها ، إذا كات الغله فيها تبن لابد تنهز، فيها لابسه تتنقض(***) تانى بعد الدراوه»(١).

أما عن المواد التى كانت تضاف إلى القمح : لتحافظ عليه من التسوس، فلم ترصد الدراسة تمايزا واضحًا بين القرى التى استعانت بالمخازن الطينية فيما يتعلق بتلك المواد. فقد انتشرت أنواع بعينها بين كافة قرى البحث. يأتى رماد الفرن فى مقدمة تلك المواد، كما تم

(*) الدراوه : (التذرية) وهى عملية فصل الحبوب عن التبن بعد درسه .

(**) اللابسه : الحبوب الغريبة .

(***) تتنقض : تنقى منها الحبوب الغريبة يدويا .

(١) إخبارية رقم (أ / ٢) .

الاستعانة بالرمال لنفس الهدف. بالإضافة إلى البودرة المخصصة لهذا الغرض. ولعل الاختلاف فيما بين القرى ينحصر فى الطرق المتبعة لإضافة تلك المواد للغلال. وسيتم تناول ذلك بالتفصيل بعد قليل.

وتجدر الإشارة إلى أن اختلاف تلك الطرق لايشكل تمايزا ثقافيا بين المجتمعات، بقدر ما يعبر عن اختلاف وجهات نظر المستعينين بها. وهذا الاختلاف بين الأفراد ينبع من واقع تجاربهم الخاصة، وخبراتهم المكتسبة نحو طريقة بعينها تنتقل فى حيز لايتجاوز بعض الأحيان قليلا من الدور فى القرية الواحدة . كما أن الاندفاع ناحية استقبال خبرة الآخرين ، والاقتناع بصلاحيتها، يعود إلى ذلك القدر من الثقة المتبادلة بين ربات المنزل. وفيما يلى نعرض تفصيلا لكل طريقة :-

(أ) الاستعانة بالرمال :

أشارت إحدى اخباريات القرية رقم (١) إلى استعانتهم بالرمال وخلطها بالقمح : للخلاص من تسوس الغلال بالمخازن الطينية، حيث أنها تعطى قدراً من الرطوبة التى تحافظ على سلامة المخزون ، كما يسهل التخلص منها فى حالة إعداد القمح للطحين، إذ يتم غربلته بواسطة «الغربال» الذى تسمح ثقوبه بمرور ذرات الرمال بسهولة دون استبقاء ذرة واحدة بالدقيق أو الخبز . وهو ما دفع بعض الأسر فى هذه القرية نحو الاستعانة بالرمال لهذا الغرض .

إلا أن المعلومات الميدانية أظهرت أن تلك الطريقة لم تتعد حدود هذه القرية، بل أنها لم تلق أى قدر من الانتشار بين أفراد القرية نفسها، على مدى سنوات ثلاث، ومنذ حوالى أربعين عاما . وقد يعود ذلك إلى أن الطريقة البديلة كانت بإضافة تراب الفرن وهى أقل جهدا وأكثر يسرا كما ستفصل ذلك.

(ب) الاستعانة بتراب الفرن :

يقصد بتراب الفرن ذلك الرماد المتخلف عن إشعاله بواسطة أعواد الزرع الجافة . يستقر هذا الرماد فى تجويف الفرن السفلى ، حيث يقسم الفرن عادة إلى تجويفين رئيسين تفصل بينهما قاعدة تسوية الخبز. وبعد أن تخمد النيران ويبرد الرماد، يستخرج من مكانه - قبل أعمال الخبيز- كنوع من تجهيز الفرن، حتى يتسنى للتجويف السفلى استقبال أعواد الحطب لإتمام الإشعال .

يطلق على هذا الرماد تسميات مختلفة منها : تراب الفرن، وتراب «المحمه» (*)، و«التراب الأحمر» ويعود الاسم الأخير إلى لون الرماد الذى يبدو عليه .

وكما سبق الإشارة أن هذا الرماد يصبح غير ذى فائدة بعد الانتهاء من الإشعال والخبز. ولذا وجب التخلص منه . إلا أنه كغيره من النفايات تُستحدث له وظائف جديدة، يؤدى بها دوراً فى حياة الفلاحين . فيمكن أن يلقى فى حظائر الحيوانات لتجفيف المياه المترتبة على روث البهائم «يطربو به»، ليعود بعد اختلاطه بالروث: كنوع من السماد البلدى يساعد على إنبات الزرع وتقويته .

يُستعان أيضا ببعض هذا الرماد لخلطه بحبوب القمح، التى يتم تخزينها بالمخازن الطينية، حيث يصعب على السوس الحياة فى وجوده ، نظراً للرائحة التى تصدر عنه . ويتضح للدراسة انتشار هذا الاستخدام انتشاراً واسعا بين قرى جنوب ووسط الدلتا، التى استعانت بمخازن الطين، إلا أن إخباريات هذه القرى يشرن إلى بعض الاختلاف فى الطريقة التى يتم بها خلط الرماد بالغلال . ولايعنى هذا الاختلاف تمايزاً ثقافيًا بين المجتمعات : التى تنتمى إليها الإخباريات بقدر ما يشير إلى نوع الخبرة المكتسبة ، والتى قد تنحصر فى حدود ضيقة أو واسعة فى القرية الواحدة ، حسب تأثير صاحبة الخبرة فى الأخريات، والثقة فى قدراتها المهارية المتعلقة بإدراتها لأمور بيتها .

تشير إحدى الإخباريات إلى أن عملية خلط الرماد لاتتعدى حدود الإضافة، بمعنى وضع قدر منه فوق كل طبقة من القمح عند تخزينه بالمخزن . وتقوم من يوكل إليها أمر التخزين: بإلقاء كمية تقدر بكيلة أو كيلتين من الغلال بالمخزن، ثم تعقبها بنثر قدر ما يملأ الكفين معا من الرماد فوق هذه الكمية. ويتكرر هذا الإجراء على التوالى حتى امتلاء المخزن بالحبوب.

«كنا نحط راق(*) تراب محمه وراق غله ، نرش كده ، وف الآخر خالص نحط راق تراب محمه»(١).

(*) المحمة : اسم يطلق على الفتحة السفلية للفرن الخاصة بإدخال الوقود، وإخراج الرماد.

(*) راق : طبقة .

(١) إخبارية رقم (ب / ١) .

أما الطريقة الأخرى فتحبذ على أهمية الاختلاط الكامل بين الرماد والحبوب عن طريق تقليبهما معا قبل التخزين .

«كنا زمان بنخزن الغله ف المخازن، بنحطلها تراب محمه ، وندعكه ونقلبه فيها، كنا نفرش الغله ف قلب الأوضه ، ونهز التراب بالدياره(*) ونقلبه عليها، عشان يمسكو ف بعضهم، والسوسه ما تكونش ف الغله» (١).

ويتم الاستعانة بالأرجل لضمان الخلط التام بين القمح والرماد، كما يتم التخزين فى الصباح الباكر لضمان الرطوبة المناسبة لسلامة الغلال .

«الأول كنا بنحط الجمح ف صناديج، كنا نجيب الجمح جبل ما نحطه ، ونجلب عليه تراب المحمه ، ونهرسه برجلينا عشان يتجلب جوى ف الغله ، وبعدين نحطه ف الصناديج ، وبعد ما يتملى الصندوج نرش فوج خالص تراب محمه ، وبعدين نغطى بجى بالغطا بتاع الصندوج . كنا نعمل الحكاية دى الصبح بدرى خالص ف السجعه ، نجوم بدرى ف الفجر نعبيها وهى ساجعه»(٢).

وقد اكتسب رماد الفرن ذلك الانتشار الواسع بين أفراد تلك القرى ، نظراً لقدرته على الوقاية من السوس، وسهولة التخلص من ذراته عند إعداد القمح للطحين ، بالإضافة إلى وفرته الدائمة فى كل منزل، وسهولة الحصول عليه دون قدرات مهارية أو أعباء اقتصادية ، وهو ما دعم قيامه بهذا الدور لفترة زمنية طويلة ظلت خلالها القرية المصرية تحافظ فيها على اكتفائها الذاتى، دون اللجوء إلى أسواق الشراء الخارجية إلا فى حالات نادرة .

(جـ) الاستعانة بالمبيدات الحشرية:

ومن ملامح التغير فى القرية المصرية انتشار الاستخدامات التكنولوجية فى الزراعة، وخاصة عن طريق *الجمعيات الزراعية* التى وفرت تلك الاستخدامات . فقد حرصت على توزيع المبيدات الحشرية على الفلاحين ، لقتل الحشرات الضارة بالزروع والثمار والمخزون (*). وتأتى

(*) الدياره : الغربال .

١- إخبارية رقم (أ / ٢) .

٢- إخبارية رقم (أ / ٦) .

(*) بدأت الجمعيات الزراعية فى توزيع بدرة السوس على الفلاحين منذ أكثر من ثلاثين عاما، ثم انتشر بيعها بمحال البنور بالمدن القريبة ثم القرى.

بدرة السوس على رأسها ، حيث ساعدت على توفير الجهد والوقت، فضلا عن قيامها بالمهمة على خير ما يرام. وقد انتشرت بدرة السوس انتشارًا واسعًا عند بداية ظهورها. إلا أنها لم تلق نفس القدر من التعميم كما هو الحال بالنسبة لرماد الفرن. حيث عزف عنها كثيرا من أفراد القرى ، نظرًا للنتائج السلبية التى ترتبت عليها، حيث علقت رائحتها بالحبوب رغم غسيلها جيدًا .

«البدرة دى جديدة، الحكومة هى اللى عرفتها للناس، فيه ناس كانت تحط بدرة بدل التراب الأحمر، وفيه ناس مترضاش ، إحنا ما بنحطش بدره ليه؟ أصل البدره بتيجى ريحتها ف الغلة، بس الريحه بتاع البدره دى- يا بنى - بتنها لغاية منخبز العيش، يبجى ريحة العيش بدره»(١).

يضاف إلى هذه الجماعة التى فشلت تجربتهم فى الاستعانة بالمبيدات الحشرية للوقاية من السوس ، جمع آخر لايميل إلى التجريب فى الأساس، ويرى فيما اعتادوا عليه من طرق التخزين نهجًا صالحًا لحياتهم اليومية، بما تحويه من إمكانات متاحه ، خاصة عندما لايتسبب ذلك التمسك بالمألوف والمعتاد فى الضرر بمخزونهم السنوى. وللأسباب السابقة حافظ البعض على رماد الفرن كمادة أساسية تعفيهم من الاحتياج إلى السوق الخارجى. يتدعم هذا الاتجاه من الفكر عادة، بالقدرة المهارية الفائقة فى دقة خلط الرماد وكميته المناسبة ، والوقت والطريقة المناسبة للتخزين .

وبالإضافة إلى الفريقين السابقين؛ اختار فريق ثالث موقفا وسطا ، فحرص على الاستعانة بالاثنين معًا، عن طريق خلطهما سويا بالقمح قبل تخزينه ، ليعملا سويا على الوقاية الكاملة، بدافع حرصهم على الموروث والقديم دون تجاهل الجديد والمستحدث.

«زمان كانوا بيحطوا بردك بدره مخصوصه للسوس يحطوها مع تراب المحمه ف المخازن، وناس تحط البدرة بس متحطش تراب محمه ، وناس تقلبهم على بعض عشان الغله تتحفظ»(٢).

١- إخبارية رقم (أ/ ٦) .

(٢) إخبارية رقم (أ / ٢) .

ب- التخزين بمخازن الطوب:

وهذا النوع من المخازن لايختلف كثيرا عن المخازن الطينية سابقة الذكر. وتنحصر أوجه الشبه فيما بينهما فيما يلى:

(١) كلاهما بناء اسطوانى الشكل يبنى بغرض تخزين الحبوب .

(٢) يحتويان على فتحتين واحدة عند القاع، والأخرى مساحة الدائرة العلوية الموازية للقاعدة .

(٣) تقوم سيدات المنزل على إتمام البناء ، إلا فى حالات الأسر من الطبقة العليا والتى تستعين بأخريات يقمن بأداء هذا العمل.

(٤) يستقران فوق أسطح المنازل.

أما عن أوجه الاختلاف بينهما. فيلاحظ أن هذا النوع من المخازن يتفوق فى كثير من الأحيان من حيث الحجم على النوع الأول ، وذلك تبعًا لإسناد مهام أخرى إلى مخزن الطوب، حيث لايقتصر على تخزين حبوب القمح ، بل يمكن أن يحتفظ كذلك بكيزان الذرة، التى تحتاج إلى مساحة أوسع وحجم أكبر. كما أن خامات بنائه لاتقتصر على الطين والتبن بل أنه يبنى بواسطة الطوب. وربما يعود هذا التدعيم لبنائه كنتيجة حتمية طبيعية تدفع إليها تجارب السنين، حيث أن هذا النوع من المخازن يقتصر وجوده على الساحل الشمالى الغربى للدلتا المصرية (القرية ٩ ، ١٠) تلك المنطقة التى تعتبر أكثر المناطق المصرية على الإطلاق أمطارًا . ويشير إلى ذلك «جمال حمدان» فى كتابه شخصية مصر المجلد الثانى حيث يقول : «وفى قطاع البرلس يعود المطر إلى قمة منافسة إن لم تكن متفوقة . فهنا، حيث أكثر نقطة شمالية فى أرض مصر، على نتوء متعمق فى البحر كشبه جزيرة تواجه الرياح أيضا بوضع شبه عمودى ، نجد أمطر نقطة فى مصر جميعا، ٢٤٠ملليمترا أى ٢٤ سم أو أكثر من ١٠ بوصات»[١].

ومن خلال هذا الفهم لمناخ المنطقة اتجه الناس ناحية هذا النوع من المخازن الطينية المدعمة بقوالب الطوب، دون اللجوء إلى النوع السابق- والذى يعتمد فى بنائه على طريقة «الطوف» الطينى والتى لاتصمد أمام الأمطار الغزيرة - لمحاولة التكيف مع طبيعة هذا المناخ .

١- جمال حمدان ، شخصية مصر، دراسة فى عبقرية المكان، الجزء الثانى، عالم الكاتب، القاهرة، ١٩٨١، ص٥٥ .

كما يختلف المخزن المدعم بالطوب عن ذلك المبنى بطريقة «الطوف» فى الفتحات الموجودة بكليهما ليس من حيث العدد أو المكان ولكن من حيث الوظيفة، حيث تقتصر عملية إخراج المخزون على الفتحة السفلية دون العلوية ، أما الفتحة العلوية فتختص بعملية الإدخال والتخزين ، وبعد تمام أدائها لمهمتها تسقف بأعواد الزرع وبخاصة جريد النخل وأوراقه «الخوص» ويتم إحكام الغلق بالطين، ولايمكن فتحها إلا عند إدخال مخزون جديد. يخالف ذلك ما سبق ذكره عن وظيفة الفتحة العلوية وكيفية غلقها بالنسبة للمخازن الطينية «الطوف».

يطلق أفراد القريتين (٩، ١٠) على هذا النوع من المخازن «المطر» وجمعها «أمطار» وتعود تلك التسمية إلى طبيعة الوظيفة الأساسية التى يؤديها هذا النوع من المخازن فى درء خطر الأمطار .

وجدير بالذكر تشابه هذا الاسم مع ما أطلقه أفراد بعض قرى جنوب ووسط الدلتا (القرى ٤،٧،٨) . وقد يرجع ذلك إلى تماس موقع هذه القرى بقرى الشمال . ويمكن أن نتبين ذلك من خلال الخرائط المرفقة ، حيث تقع القريتان (٧،٨) فى موقع متوسط بين قرى الجنوب والشمال، كما تقع القرية رقم (٤) بالقرب من فرع رشيد، والذى ربما يكون قد ساعد على نقل بعض العناصر الثقافية بين القرى التى تقع على مجراه، من خلال الدور الذى يلعبه كمجرى ملاحى يربط بين تلك القرى.

ولم تتبين الدراسة الميدانية بوضوح حركة انتقال الاسم والشكل العام للمخزن من جنوب الدلتا نحو شمالها أو العكس هو الصحيح ، ولم تستطع اللقاءات الميدانية أن تكشف عن صحة هذا العبور .

كما أن استقراء كتب التاريخ والدراسات الجغرافية لم يتضح من خلالهما إمكانية استجلاء هذا الأمر، إلا أن الدراسة يمكن أن تلمح بشئ من التحفظ إلى ما أشار إليه «جمال حمدان» فى كتابه «شخصية مصر» إلى النشأة التاريخية الأقدم لقرى الجنوب فى مقابل قرى الشمال حيث يقول : «فالمثلث الجنوبى (الدلتا) ، الذى يشمل المنوفية والقليوبية والجنوب الشرقى والطرف الجنوبى الأقصى من الدقهلية ، هو إقليم شديد الكثافة (السكانية) جدا، تتراوح فيه الكثافة بين ٨٠٠ ، ١٦٠٠ (نسمة) فى الكيلو المربع، لاتقل عن ذلك ولكن قد تزيد ، فهذا أقدم قطاعات الدلتا عمرانا وتوطنا»[1]. وقد تكون إشارة «جمال حمدان» تلك هى ما تجعلنا نتحيز

١- جمال حمدان ، شخصية مصر، المرجع السابق، ص١٨٣ .

ناحية انتقال الشكل العام للمخزن الطينى والاسم الذى أطلق عليه من جنوب الدلتا الأقدم عمرانًا وتوطنًا ناحية الشمال الأحدث فى التوطين والعمران ..

أما عن طريقة بناء المطر التى اعتاد أفراد القريتين (٩،١٠) والقرى المحيطة بهما فإن الإخبارية رقم (أ/ ١٠) تدلى بالوصف التالى:

«المطر كان بيتعمل من الطين والطوب والتبن، طوب نى، طوب أحمر أى طوب مكسر كان عندهم، كانوا بيبنوا بيه المطر، بيتبنى زى ما بقول لحضرتك حاجة اسطوانية شبه الصومعة ، ويطلع ، يطلع ، يطلع ، لحد ما يوصل لفوق بالطوب والطينة»[١].

وأضافت أن الطين الذى كان يجلب لبناء هذا النوع من المخازن لم يكن سوى الطمى الذى كان يترسب فى الأراضى الزراعية والقنوات الصغيرة ، وهى بذلك تشير إلى جلب الطين الجاهز دون اللجوء إلى طريقة «المعجنة» التى سبق الإشارة إليها فى بناء المخزن الطينى «الطوف».

كما يلاحظ استعانة أفراد القريتين بما يتاح لهم من قوالب الطوب المكسورة ، والتى توجد فى أغلب المنازل الريفية ؛ كبقايا لأى بناء حديث أو بقايا الجدران المتهدمة .

ومن خلال ذلك يمكن أن نتبين- كما سبق الإشارة- حرص المجتمعات القروية على استخدام الموجود والمتاح دون اللجوء إلى الاقتناء بالشراء. وهذا ما كان يدفع نحو استحداث وظائف متعددة للأشياء . كنوع من الاقتصاد الداخلى للقرية المصرية .

أما عن قيام «المطر» بمهام تخزينية أخرى بالإضافة لتخزين القمح تشير الإخبارية (ب / ٩) إلى ذلك فى قولها التالى:

«المطر ده طوب وحنه[*] (طين، وتمن (تبن) ، فيه ناس يعملوها كبيره وناس يعملوها صغيرة، بتبقى عاليه ، بتخزن فيه الدره والرز والغله»[٢].

١- إخبارية رقم (أ / ١٠) .

(*) الحنة : الطين ، لوحظ استخدام أفراد القرية رقم (٩) لكلمة حنه كبديل لكلمة طين، وذلك اعتقادا منهم بأن مجرد اللفظ لكلمة طين يجلب سوءًا على أهل الدار.

٢- إخبارية رقم (ب / ٩) .

ولاتختلف طريقة تخزين القمح «بالأمطار» عن تلك الطرق المتبعة فى المخازن الطينية، حيث يلزم إضافة بعض المواد التى تمنع السوس عن الغلال ، كتراب الفرن أو البدره وهى أحدث فى الاستخدام ، كما سبق الإشارة إلى ذلك عند تناول طريقة التخزين بالمخازن الطينية. أما عن طريقة خلط تلك المواد بالقمح فأيضا لاتختلف عن تلك الطرق المتبعة للخلط فى المخازن الطينية. ويأتى الاختلاف- كما سبق التنويه- من خلال الخبرات الأسرية الخالصة والتى تنتقل بدورها فى حيز الجيران والأقارب والأصدقاء ، ولاتشير إلى أى تمايز ثقافى بين تلك القرى.

«تراب الفُن (الفرن) ينحط ف قاع المطر عشان خاطر السوس، وفيه برده نلخبطه ع الغله، عشان برده حكاية السوس، وبرده منستغناش عن البدره، برده لازم منه، مش نقلبهم على بعض، نحط ف المطر ف قاعه حبه ياما، ومضح كده كل شويه وع الوش برضه مضح(*)»(١).

ج- التخزين بمخازن خشبية :

يقتصر هذا النوع من المخازن على القرية رقم (١٢) . يطلق عليه اسم «الصحارة»، وهى عبارة عن صندوق خشبى يرتفع عن الأرض بمقدار متر إلى متر ونصف تقريبا، وعمقه حوالى متر ونصف ، وطوله على الأرض ما يقارب المترين. يختلف هذا الحجم تبعا لحجم الأسرة وانتمائها الطبقى، الذى يدفع إلى قدرتها على تخزين كمية الحبوب اللازمة لأنواع الخبز على مدار العام.

ويمكن أن تقسم «الصحارة» الواحدة إلى قسمين ، يختص قسم منهما بتخزين القمح، والآخر لتخزين الأرز. كما يمكن أن تنفصل كل «صحارة» وتختص بتخزين نوع واحد من المخزون .

وكانت تلك المخازن الخشبية تجلب من مدينة «دمياط»، التى لاتبتعد عن القرية المذكورة أكثر من ثمانية كيلو مترات. وتراوحت أسعارها ما بين جنيهن إلى خمسة جنيهات منذ ما يزيد على ثلاثين عامًا .

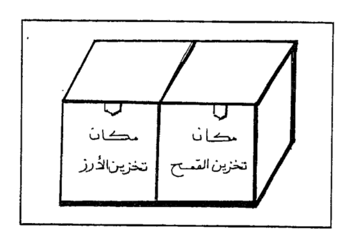
(*) مُضح : قليل .

١- إخبارية رقم (ب / ٩) يلاحظ آن أهل هذه القرية يستخدمون القاف فى لهجتهم فمثلا يقال (نقلب القمح) بدلا من (نألب الأمح) فى اللهجة العامية المصرية، أو (نجلب الجمح) كما ينطقها الشراقوة أو الصعايدة) .

«عندنا هنا منعرفش المخازن الطين دى خالص، كان عندنا زمان هنا الصحارة، وكانت عبارة عن صندوق خشب كبير، كان يتحط فيه القمح والرز، كان ارتفاعه حوالى ١٢٠ سم لفوق، وعمقه حوالى متر ونص ، وطوله على الأرض حوالى مترين، بتختلف طبعا من صحارة لصحارة، لكن ده المتوسط بتاعها. فيه بعض الأحيان بتتنقسم الصحارة دى، مكان للقمح ومكان تانى للرز. وفيه بعض الأنواع بيبقى مفتوح كله يتحط فيه نوع واحد، الصحارة دى كانت بتتحط لإما ف المقعد ، لإما ف أي أوضه من البيت» (١).

أما عن وقاية القمح من السوس يتضح عدم استعانة أفراد القرية بتراب الفرن للوقاية منه، حيث اعتادوا على جلب «بدرة السوس» من مدينة دمياط القريبة. تكشف الدراسة عن الدور الذى يلعبه النشاط الاقتصادى الغالب على أفراد هذه القرية- القائم على صيد الأسماك والاتجار بها بالأسواق الداخلية والخارجية- فى توجيههم نحو الاحتكاك اليومى المباشر بالمدن القريبة، وهو ما يدفع بهم نحو سهولة شراء ما يلزمهم من أشياء دون الاعتماد على ما هو متاح وموجود. يختلف ذلك مع ما سبق ذكره عن مجتمعات الزراعة التقليدية ، فى تلك الفترة الزمنية. ولم يقتصر ذلك على جلب «بدرة السوس» بل ينطبق كذلك على جلب المخزن الخشبى نفسه «الصحارة» من مدينة دمياط ، التى اشتهرت ولاتزال بأعمال النجارة والصناعات الخشبية . وقد يشير ذلك إلى قدرة النشاط الاقتصادى للسكان فى وضع إطار للتمايز بين المجتمعات المصرية، على الرغم من التقارب المكانى بينها. حيث اهتمت الدراسة بتتبع انتشار هذا النوع من التخزين بالمجتمعات الزراعية المجاورة لهذه القرية ، فاتضح اتباعها للطرق التخزينية التى سبق الإشارة إليها بقرى جنوب ووسط الدلتا. غير أن القرى المحيطة التى يعمل أفرادها بنفس النشاط- صيد الأسماك والاتجار بها- قد اتجهت نحو طريقة التخزين بالمخازن الخشبية . ليتجلى- من خلال ذلك- للدراسة التأثير المباشر للنشاط الاقتصادى للسكان فى تحديد الملامح الخاصة بثقافة أى مجتمع من المجتمعات .

١- إخبارية رقم (ب / ١٢) .



شكل (٤)
الصحارة الخشبية

وتجدر الإشارة إلى اهتمام أفراد القرية رقم (١٢) التابعة لمركز «دمياط» والقريتين (٩،١٠) اللتين كانتا تتبعان مركز «فوه» ، بمحافظة كفر الشيخ- بتخزين الأرز جنبا إلى جنب وبنفس درجة الاهتمام بتخزين القمح . وقد يرجع ذلك إلى الإنتاجية العالية لمحصول الأرز بمحافظات الدلتا الشمالية «حيث تتركز مجموعة المراكز التى تزيد فيها نسبة المساحة المزروعة أرز عن ٥٠٪ أى أكثر من نصف الزمام المزروع، وتتركز هذه المجموعة فى أقصى شمال الدلتا فتضم عشرة مراكز هى بيلا - دسوق- سيدى سالم- وفوة بمحافظة كفر الشيخ ، بلقاس - دكرنس- المنزلة بمحافظة الدقهلية، ودمياط وفارسكور بمحافظ دمياط، ومركز كفر صقر بمحافظة الشرقية، وهى فى مجموعها من المراكز التى تحولت مساحات كبيرة من أراضيها إلى زراعة الأرز بدلا من القطن بعد توفير مياه الرى اللازمة لها»(١).

وليست الإنتاجية العالية للأرز هى الدافع الوحيد نحو تخزينه بل الاستخدام اليومى له، إذ تعد وجبة الأرز مع السمك المشوى بالفرن وجبة رئيسية لدى هذه المجتمعات. ومن هنا يأتى الأرز كأحد متطلبات الحياة اليومية، ويحظى بنفس درجة الاهتمام بالخبز فى هذه المجتمعات التى نطلق عليها- مجازا- المجتمعات السمكية (*).

١- فوزية محمود صادق ، الأقاليم الزراعية فى الدلتا ، (دراسة كارتوجرافية) ، دراسة غير منشورة للحصول على درجة الدكتوراة ، قسم الجغرافيا، كلية الآداب، جامعة القاهرة ، ١٩٨٠، ص٢٩١ .

(*) حرصت الدراسة على استخدام هذا الاصطلاح تبعا لما يؤديه وجود الأسماك بشكل مكثف فى هذه المجتمعات من تأثير مباشر على مكانة الخبز بين أفرادها، حيث تعد وجبة الأرز مع السك وجبة رئيسية يومية .

ويلاحظ كذلك أن أفراد القرية (١٢) يحرصون على شراء الأرز وتخزينه بكميات كبيرة، على الرغم من تقلص المساحة المنزرعة التابعة للقرية، واشتغال أكثرهم بالصيد وتجارة الأسماك. ومن هنا تتضح العلاقة الوثيقة بين توافر السمك بكميات كبيرة، والحرص على تخزين الأرز.

د- التخزين بالأجولة :

تنفرد القريتان (١١،٣) من قرى الدراسة بتخزين مؤنتهم السنوية من القمح فى الأجولة. وعلى الرغم من كون هذه الطريقة فى التخزين قد اتبعت فى الآونة الأخيرة فى جميع المجتمعات التى تناولتها الدراسة كشكل من أشكال التغير ، إلا أن حرصنا على تناولها فى هذا الموضع من الدراسة، والذى يختص بالطرق التقليدية لتخزين القمح، يرجع إلى أن القريتين السابق ذكرهما قد اتبعتا تلك الطريقة دون اللجوء لأى من الطرق التقليدية السابقة . ويمكن القول على وجه الدقة أن ما أدلى به الإخباريون التابعون لهاتين القريتين يشير إلى عدم معرفتهم بأى من الطرق الأخرى على مدى سنين عمرهم، وحتى لم يسمعوا عن سواها من خلال آبائهم أو أمهاتهم، على الرغم من كونهم يعرفون تلك الطرق التقليدية (التخزين بمخازن طينية أو مبنية بالطوب) التى اعتادت عليها القرى الأخرى. وسنهتم فى هذا المقام بالبحث حول العوامل التى دفعت بتلك القريتين نحو هذا النوع من التخزين بعد قليل .

ويجدر التنويه إلى أن القريتين تحاطان بمجموعة قرى قد انتهجت الطرق التقليدية، حيث أن القرية رقم (٣) تحاط بمجموعة من قرى المنوفية التى اعتادت على تخزين القمح فى المخازن الطينية (الطوف) ، كما أن القرية رقم (١١) تقابلها على الضفة الأخرى من فرع رشيد القرية رقم (٩) والقرية رقم (١٠) وغيرها من القرى التى استعانت بالمخازن الطينية المبنية بالطوب(المطر) . كما تجدر الإشارة إلى أن عدم التماثل الاقتصادى أو الثقافى بين القريتين (١١،٣) يدفع كذلك إلى البحث فى دوافع كل منهما نحو هذا الاتجاه فى التخزين .

ويذكر الإخباريون فى كلا القريتين الطريقة التى يتم بها تخزين القمح داخل الأجولة أو الزكائب والكيفية التى يتم بها الوقاية من حشرة السوس، ونلحظ من خلال تلك المعلومات بعض الاختلاف حيث كان يحرص أفراد مجتمع القرية (٣) على الاستعانة برماد الفرن وخلطه بالقمح .

«الجمح ما بنخزنوهش إحنا زيادة عن الزكايب، بنحطه ف الزكايب، ونخلطه بجى بتراب محمه»[١].

فى حين تشير إخباريات القرية (١١) إلى اكتفائهن بتندية القمح ثم وضعه فى الأجولة دون اللجوء إلى أى من الإضافات ، وتشرن إلى أن تلك التندية والتى تعنى تعريض حبوب القمح إلى الندى المتساقط أثناء الليل والصبح الباكر، كانت كفيلة بوقاية القمح من السوس على مدار فترة الاحتفاظ به. ويعللون ذلك بأن الندى يرطب القمح ويحتفظ بتلك الرطوبة عند وضعه بالأجولة فيكون ذلك مانعاً لحشرة السوس التى تحتاج درجة حرارة عالية حتى تتكاثر .

«إحنا طول عمرنا بنخزنوا الغله ف الأشوله، كنا زمان نطلعوها السطح نسقعوها بندوها يعنى نطلعوها فوق السطح المغرب وننزلوها الصبح بدرى قبل الشمس ما تطلع، كات تاخد وقت ياما لما تبقى متنديه متسوسش»[٢].

وليس معنى الاختلاف بين القريتين فى الطريقة التى اتبعاها للوقاية من السوس عدم معرفة أفرادها بالطرق الأخرى وانتشارها عبر كافة قرى الدراسة، إذ أن نفس الإخبارية بالقرية رقم (١١) قد أشارت إلى محاولتها تجربة رماد الفرن، إلا أنها فشلت فى التجربة، فأحجمت عنها، وبالطبع أفشت خبر فشل الرماد فى وقاية القمح من السوس بين الجارات والقريبات والصديقات فأحجمن عن التجربة .

«أنا حطيت تراب الفرن سنه، وسخن الغله وسوست».

كما أن الأمر الخاص باللجوء إلى «تندية» القمح قبل تخزينه لم يكن جديداً على الدراسة، بل سبق أن أشرنا إلى استعانة أفراد القرية رقم (٦) بتلك الطريقة قبل تخزين القمح فى المخازن الطينية.

كما أشارت إخباريات القريتين إلى معرفتهن «ببدرة السوس» ، بل أفدن بتجربتهن لها ، وفى حين نجحت إخباريات القرية رقم (١١) فى الاعتماد عليها للوقاية، أفادت إخباريات القرية رقم (٣) بعزوفهن عنها، تبعا لعدم زوال طعمها من الخبز بعد إنضاجه .

١- إخبارية رقم (أ / ٣) .

٢- إخبارية رقم (ب / ١١) .

«البدرة آه بنعرفوها، وكنا بنجيبوها ، ولسه فيها ناس بتجيبها ، بس لازم نغسل الغله لما نيجى نطحنها إذا كنا حاطين عليها بدرة»(١).

«فيه ناس هنا ف البلد حطت البدرة على الجمح ف الزكايب وبعدين لجت البدرة برده بتدى طعم للعيش بطلوا يحطوها»(٢).

ومن خلال ما سبق يتضح للدراسة قدرة الخبرات الخاصة للوقاية من السوس، على الانتقال والانتشار بين قرى الدلتا من أقصى جنوبها، وحتى أقصى الشمال. وقد يعود اختيار احدى طرق الوقاية إلى أن المعلومات التى تصل بشأنها تكون قابلة للتجريب .كما لايؤدى الفشل فى التجربة إلى فقد المخزون بأكمله ، حيث يمكن تدارك الموقف بعد اكتشاف بداية التسوس. وتشير الدراسة إلى أن محاولات التجريب تنبع عادة من الحرص المتزايد على وقاية المخزون، حيث أن التحول عن طريقة إلى أخرى ، يأتى غالبا نتيجة لفشل الطريقة الأولى فى أداء المهمة، أو رغبة فى الاستفادة من المميزات التى يمكن أن تطرحها الطريقة البديلة، كتوفير الوقت، أو اختصار الجهد .

تستطيع الدراسة أن تتبين الدوافع التى أدت إلى استعانة القريتين (٣ ، ١١) بالأجولة لتخزين حبوب القمح، دون اللجوء إلى الطرق التقليدية الأخرى، والتى سبق الإشارة إليها.

أشارت المعلومات الميدانية إلى أن تاريخ نشأة القرية رقم (٣)، والأصول الحضارية لأفرادها ، ونوع النشاط الاقتصادى الذى يؤديه هؤلاء الأفراد(*)، أدى كل ذلك إلى عدم انخراطهم بشكل مؤثر مع الشكل الذى تقوم عليه حياة المزارعين فى القرى المحيطة. كما أن عدم تمكن أغلب أفراد مجتمع القرية من القيام بأعمال الزراعة وتملك الأراضى الزراعية، أو استئجارها– إلا عدد قليل منهم– أدى ذلك إلى أن المخزون من القمح لدى كل أسرة ، لم يكن بالكثرة التى كانت تدفع نحو بناء المخازن الطينية (الطوف) كما يحدث بالقرى المحيطة بهم. ومن هنا كان تفرد القرية رقم (٣) فى قلب محافظة المنوفية بتخزين حبوب القمح بالأجولة

١– إخبارية رقم (ب / ١١) .

٢– إخبارية رقم (أ/ ٣) .

(*) راجع ما ورد تفصيلا عن القرية رقم (٣) بالفصل الخاص بمجتمعات الدراسة .

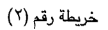
على مدار حياتهم، ومنذ استقرارهم فى تلك القرية، ولم تسمح ظروفهم الاقتصادية بمحاولة تقليد القرى المجاورة فى تخزين حبوب القمح.

أما فى حالة القرية رقم (١١) فيمكن القول أن اللجوء إلى تخزين القمح بالأجولة، قد يرجع إلى إنتاجهم للحاصلات التجارية (التمر، الخضر، الفاكهة) ، وهو ما دفع بهم ناحية الأسواق الخارجية لتسويق تلك الحاصلات ، كما أن عملية التسويق ذاتها، والتى تعتمد على تعبئة الحاصلات بالأجولة، ساهمت فى إمكانية الحصول عليها واستخدامها فى أغراض مختلفة منها تخزين القمح بواسطتها .

وجدير بالإشارة أن تشابه ظروف النشاط الاقتصادى لأفراد القريتين (١١)، (١٢) ، من حيث اتجار الأولى بالمنتجات الزراعية والثانية بالأسماك، قد يكون الدافع نحو عدم الاعتماد على المخازن الطينية التقليدية . غير أن المعلومات الميدانية قد أفادت بأن أفراد القرية رقم (١٢) قد استعانوا بمخازن تقليدية تتمثل فى «الصحارة» الخشبية، فى حين لجأ أفراد القرية رقم (١١) إلى الأجولة. وقد يعود الاختلاف كنتيجة حتمية لطبيعة التجارة التى تختص بها كل قرية، حيث لايتعامل تجار الأسماك بشكل يومى مع الأجولة، على عكس تجارة الحاصلات التجارية، وهو ما دفع بهم نحو جلب المخازن الخشبية من مدينة دمياط القريبة.

ومن خلال ما سبق يمكن الكشف عن الدور الذى يلعبه النشاط الاقتصادى للسكان فى التأثير على عناصر الثقافة الشعبية، وخاصة ما يتعلق بالعادات والتقاليد المرتبطة بالخبز. كما نستطيع أن نلمح قدرة المجتمعات ذات النشاط الاقتصادى التجارى ، على تقبل التجديد الذى تتيحه أسواق البيع والشراء، على عكس مجتمعات الزراعة التقليدية التى كانت تميل نحو الاعتماد على ما تتيحه البيئة الزراعية من إمكانات .

ويتضح من خلال الخريطة التالية الطرق التقليدية المختلفة لتخزين حبوب القمح بين قرى الدراسة.



خريطة رقم (٢)

الطرق التقليدية لخزن القمح بين قرى الدراسة

تخزين القمح بمخازن طينية

تخزين القمح بمخازن طينية مدعمة بالطوب

تخزين القمح بالأجولة

تخزين القمح بصناديق خشبية

٢- التغير فى الطرق التقليدية لتخزين القمح :

تتناول الدراسة فيما يلى الطرق البديلة التى اتجهت إليها قرى البحث لتخزين حبوب القمح، بدلا من الطرق التقليدية التى اعتادوا على الاستعانة بها لفترة زمنية طويلة.

أظهرت الدراسة أن عوامل التغير- التى سنعرض لها بعد قليل - تدخلت بشكل مؤثر فى حياة أفراد القرى، لدرجة دفعت بهم نحو التخلى عما اعتادوا عليه، ووثقوا فى صحة ملاءمته لحياتهم لفترات زمنية طويلة.

وربما يشير ذلك إلى أن الاختيار بين البدائل ينبع من مدى ملاءمته لمتطلبات الحياة وظروف العصر. إذ يحرص أفراد أى مجتمع على مسايرة التغير الذى يطرأ على حياتهم بتغيير تلك المتطلبات ، كمحاولة لإعادة التوازن إلى أنشطة الحياة اليومية. ويأتى الاتجاه ناحية التحديث أو التغيير، بما لايتعارض مع حتمية الوجود والاستمرار ، وبما يتفق مع طبيعة الحياة الجديدة.

وغنى عن البيان أن التغير الذى طرأ على طرق تخزين القمح التقليدية، لم يحدث بشكل مفاجئ أو دفعة واحدة ، لكنه تدرج بدرجات متفاوته من الاستجابة لتقبل التغير والسير فى اتجاهه . ومن خلال ما سبق اتضح عدم خلو قرى الدراسة تمامًا من كافة الطرق التقليدية لتخزين الحبوب، إذ لوحظ تمسك بعض الأسر بتلك الطرق بمبررات مختلفة، منها عدم الحرص على مسايرة التغير فى كافة مناحى الحياة، طالما أن ما درجوا عليه يلائم متطلبات حياتهم ولايضر بها.

«لسه فيه ناس لغاية دلوقت بتخزن فى المخازن الطين بتاع زمان دى، بس عدد صغير[١]»

إلا أن الدراسة الميدانية تشير فى نفس الوقت إلى آن الاتجاه نحو التغيير يسير ناحية التخلى عن الطرق التقليدية، حتى بين الأسر المحافظة نفسها. كما يمكن التنبوء بالاندثار التام لتلك الطرق فى فترة قد لاتتجاوز السنوات العشر.

اتجه أفراد مجتمعات البحث ناحية التخزين بالأجولة كبديل للأنواع التقليدية التى اعتادوا عليها، ولم تستثن أى من تلك القرى ، على الرغم من اختلاف الطرق التقليدية القديمة لكل قرية.

١- إخبارية رقم (أ / ٢) .

وعلى الرغم من الاتفاق بين القرى فى الاتجاه نحو الأجولة لتخزين القمح، إلا أنه قد ثبت بعض الاختلاف فى الأسلوب المتبع لوقاية القمح من السوس داخل الأجولة. ويشير بعض اخباريى القرية رقم (١) إلى لجوئهم إلى وضع الأجولة بما تحمله من قمح داخل التبن المُخزن.

«دلوقت فيها ناس بتدفس زكايب الغله ف التبن، الغله ، ماتسوسش»(١).

كما يشير اخباريو القرية رقم (١١) إلى لجوء بعض الأسر بالقرية إلى هذه الطريقة. ويؤكد البعض على أن هذه الطريقة تُلزم من يتبعها بأهمية غلق الأجولة جيداً وعدم السماح لتعرض ما بداخلها من قمح للتهوية . وقد أظهرت المعايشة الميدانية مدى حرص الفلاحين على نقل أجولة القمح مباشرة وبشكل سريع- من المكان الذى يتم فيه درس القمح وتذريته بواسطة الماكينة الحديثة- إلى مكان تخزينه بالتبن دون إبطاء ، إذ يتم غلق الجوال بعد امتلائه بالقمح بواسطة الدوبارة، ثم ينقل فى نفس اللحظة إلى حيث يُخزن. ويرى الأفراد الذين يلجأون إلى هذه الطريقة فى التخزين، أنها كفيلة بوقاية القمح من التسوس: دون الاستعانة بأية مواد حافظة أو غيرها .

«ف السنين دى فيها ناس بتخزن القمح ف التبن، بس يجيبوها من تحت الماكنه، مايفتحوش الشكاره اللى جايه من تحت الماكنه ويجيبوها يحطوها على طول، والله اسماعيل مطلع الغله بتاع السنه اللى فاتت الجمعه اللى عدت، زى ما تكون جايبها من تحت الماكنه، بس بيقولك لو فتحت الشوال يتهوى، عشان التبن بيمنع الهوا عنها»(٢).

وتشير إخباريات القرية رقم (٩) إلى استعانتهن بالأجولة للتخزين، فى حين تتم الوقاية من السوس عن طريق تقليب المبيدات الحشرية «بدرة السوس» بالقمح .

«دلوقت بنخزن الغله فى الأشوله ، نضربها بدرة من الاجزخانة ونقلبه عليها، ونخزنها بقى»(٣).

١- إخبارية رقم (ج / ١) .

٢- إخبارية رقم (ب / ١١) .

٣- إخبارية رقم (أ/ ٩) .

كما اتبعت اخباريات القرية رقم (٢) طريقتين للوقاية من السوس، الأولى بوضع كمية من الكيروسين على قدر من رماد الفرن وتقليب ذلك الخليط مع القمح قبل تعبئته بالأجولة.

«عامنول(*) أنا حطيت عليها حبة تراب فرن صغيرين وشوية جاز، يجي كيلو تراب ويجي نص كيلو جاز، لغاية التراب ميبقى مفلفل، ولما تبدره ع الغله وتدعكه كده بادي؛ وتعبيها في الأشوله ميجرلهاش حاجة»[1].

«مبقناش نخزن ف مخازن دلوقت ، بقينا نخزن ف الشوله، بقي لنا تلت سنين جوزي بيجيب قرصه كده من الاجزخانه بـ ٥٠ قرش زي الفنيك كده، نحطها ف نص الشوال الغله تتنيها لآخر السنه ميجرلهاش حاجه»[2].

يلاحظ من خلال الطريقتين اللتين اتبعتا في قرية واحدة للخلاص من السوس، أن الأفكار المتعلقة بهذا الخصوص لاتتبع قرية معينة أو منطقة من المناطق؛ بقدر ما يتم تناقل تلك الخبرات من خلال الأفراد الذين أصبح لديهم دوافع الاتصال بمجتمعات أخرى، ثم يبدأون في نقل تلك الخبرات إلى ذويهم؛ بحيث يمكن أن تستقر عند بعض الأسر في محيط ضيق أو متسع ، حسب قدرة المجربات في التأثير في أخريات يثقن في قدراتهن المهارية وحرصهن على مقتنيات بيتهن .

ويشير الإخباري رقم (أ / ٧) إلى اتجاه أفراد قريته ناحية تخزين القمح بواسطة الأجولة . كما يدلي بمعلومات تفيد بخلط حبوب القمح ببعض السماد العضوي قبل عملية التخزين ، بغرض حمايتها من التسوس (انظر الصورة رقم٢) . يقول الإخباري:-

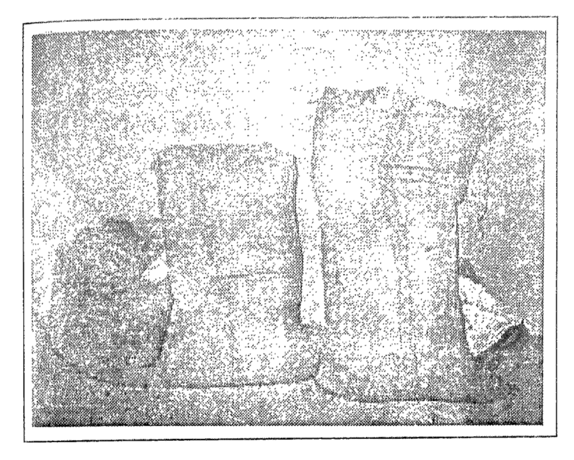
«دلوقت خلاص احنا بنجيب كيماوي السوبر ونقلبه ع الغله ، ونحطها في زكايب وخلاص، الكيماوي بيمنع السوسه اللي بتيجي ف الغلة»[3].

(*) عامنول : العام الماضي.

١- إخبارية رقم (أ/ ٢) .

٢- إخبارية رقم (ب / ٢) .

٣- إخباري رقم (أ / ٧) .



الصورة رقم (٢)

تخزين القمح بالأجولة وإضافة الكيماوى العضوى الخاص بتسميد التربة الزراعية (كيماوى السوبر) لوقاية المخزون من السوس

(عزبة الشيخ يوسف ، التابعة لقرية الربع، مركز السنبلاوين، محافظة الدقهلية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٧ / ١ / ١٩٩٤]

كما أفادت الإخبارية (أ/ ٦) باستعانتهم منذ حوالى ثلاث سنوات بالأجولة والشكائر لتخزين القمح، إلا أنها أشارت إلى طريقة أخرى للوقاية من السوس وذلك بوضع تلك الشكائر فى مكان رطب يلزم أن تكون أرضيته مكسوه بالبلاط الأسمنتى. ويحرصون على غسل القمح وتجفيفه قبل تخزينه بالأجولة حتى لايعاد غسله مرة أخرى قبل عملية الطحين .

«دلوقت الناس واحنا بجينا نخزن الغله بطريقة تانية، بنجيب الشكاير، ونجوم تغسل الغله ونتشفها ، ونحطها ف الشكاير ، ونحط الشكاير على البلاط ف أى حته ف البيت ، البلاط بيحفظ الغله جوى، ليه ؟ ساجع ميحماش عليها، نخزنها

ف الشكاير ونرصها ، بجالنا كام سنه بنعمل كده، بس يعنى مش من زمان، بنعمل كده من يجى سنتين تلاته، جبل كنا بنحط ف الصناديج الطين»(١).

وهناك اتجاه آخر للوقاية من السوس بدأ يظهر فى القرية رقم (١٠) والقرية رقم (١١) ويتمثل فى إضافة كمية كبيرة من الرمال الناعمة إلى القمح قبل تخزينه بالأجولة .

«حاليا عندنا هنا ف لبلد بقوا يخزنوا القمح بطريقة غريبة جداً، الناس بتجيب الرملة الاسكندرانى العادية دى ويروحو مقلبينها ع الغله وحطينها ف الزكايب ويرصوا الزكايب على الأرض وخلاص»(٢).

«الكلام ده صحيح فيه ناس عندنا ف البلد اليومين دول بيعملوا حكاية الرمل دى»(٣).

ومن الجدير بالذكر أن الدراسة قد أشارت إلى استعانة بعض أفراد القرية رقم (١) بالرمال للوقاية من السوس منذ فترة تزيد على الخمسين عامًا ، كبديل لرماد الفرن عند التخزين بمخازن الطين . وهو ما يدعوا إلى القول بإمكانية حرص بعض المجتمعات الأخرى على اتباع هذه الطريقة، فى تلك الفترة الزمنية، وعلى وجه الخصوص تلك القرى الشمالية من الدلتا المصرية ، حيث تتميز القرية رقم (١١) بتربتها الزراعية الرملية، الأمر الذى ربما دعم العودة إلى تلك الطريقة ، خاصة بعد اقتناع بعض أفراد تلك المجتمعات بعدم اللجوء إلى المواد الكيماوية التى قد تتسبب فى بعض الأمراض .

«بدأت حكاية الرمل دى تنتشر اليومين دول، الناس اتضايقت ، بتقولك البدرة والحاجات دى بتتعبنا وتعينا والكلام ده ، فبدأوا يجيبوا الرمل، ويروحوا ضربينه فى الغله ، وساعة ما يعوزوها يجيبوا الغلة ويروحوا هزينها بالمنخل، بتنزل الرمله ويتفضل الغله »(٤).

١- إخبارية رقم (أ / ٦) .

٢- إخبارية رقم (أ / ١٠) .

٣- إخبارية رقم (ج / ١١) .

١- إخبارية رقم (أ / ١٠) .

ومن خلال استعراض الطريقة البديلة للطرق التقليدية لتخزين القمح والتى تتمثل فى الاستعانة بالأجولة، وكذلك الأساليب المختلفة التى اتبعت للوقاية من السوس، نستطيع أن نلاحظ قدرة عوامل التغير فى التأكيد على صلاحية الأجولة للحفاظ على مخزون القمح ، بما يتفق ولايتعارض مع تلك العوامل- التى سنتناولها بعد قليل- الأمر الذى ساعد على الانتشار السريع لهذه الطريقة بين كافة المجتمعات المدروسة فى الدلتا، تبعا لتشابه عوامل التغير، بل يمكن القول بتطابقها عند كافة مجتمعات الدلتا. فى حين تنوعت واختلفت الأساليب المتبعة لوقاية المخزون من السوس حتى فى داخل القرية الواحدة ، لدرجة الاستنكار الشديد لبعض الإخباريات لاستخدام الكيروسين مثلا للوقاية من السوس ، أو اعتراض البعض الآخر على الأقراص التى ظهرت مؤخرا بالصيدليات . ويشير هذا - كما سبق الإشارة- إلى الحيز الذى يدور فى إطاره نقل الخبرة واستقبالها وتجريبها: لدرجة تدفع بها نحو عدم الانتشار الكامل فى قرية ما وانحصارها بين عدد محدود من الأسر ، وفى المقابل تحين لها فرصة الانتقال مع الأفراد إلى القرى البعيدة، إذ يمكن أن تلقى الاستقبال الطيب من خلال التجريب الناجح والانتقال السريع من أقصى جنوب الدلتا إلى أقصى شمالها أو العكس . يتحكم فى ذلك- النقل والاستقبال- الفرد الناقل نفسه للتجربة أو الخبرة بما لديه من قدرات الاقناع و ما يتحقق فى شخصه من ثقة الآخرين بما يقول وما يفعل .

وتؤكد على ذلك الإخبارية رقم (أ / ٢) فتقول :

«بتبقى حكايات برده ، واحد ف القعدة قال لواحد زى ما سلفتى(*) قالتلى كده..

كنت إيه بقول لها أنا هاروح أطلع الغله ونقلب عليها التراب ونعبيها ف المخازن، قالتلى د زكى (زوجها) بقاله سنتين يجيب لكل شوال غله دوا كده بخمسين قرش من الأجزخانه، يمنع سوس الغله نقوم مفرغين نص الشوال وحطين الدوا ونعبى النص التانى، لانحط تراب ولاحاجه ، بتقول بقالى سنتين تلاته مفيش سوسه خالص، وعندها الغله كات لآخر السنه نضيفه لافيها ترابه ولافيها بدره ولافيها حاجه ، فاحنا جبنا السنه دى وعملنا كده وآدى احنا بنجرب نفعت مشينا على كده ، منفعتش هارجع تانى لموضوع الجاز آهو كان نافع السنتين اللى فاتوا

(*) سلفتى : زوجة شقيق الزوج .

بس كان بيتعب بقى لما نيجى نغسل الغله لازم نغسلها قوى فُمين(*) تلاته عشان ريحة الجاز متفضلش ف الطحين»(١).

أ- العوامل الدافعة نحو تغير طرق تخزين القمح التقليدية :

تضافرت مجموعة من عوامل التغير التى طرأت على المجتمع المصرى بشكل عام وعلى المجتمعات المدروسة بشكل خاص، تضافرت تلك العوامل جميعها فى تحول أفراد هذه القرى عن الطرق التقليدية لتخزين حبوب القمح إلى الاستعانة بطرق التخزين بالأجولة. وفيما يلى تفصيل لتلك العوامل ومدى ما أسهمت به، لتعزز الاتجاه ناحية الطريقة الجديدة فى تخزين القمح :

(١) ظهور الميكنة الحديثة :

والتى تختصر الفترة الزمنية اللازمة لدرس القمح وتذريته إلى ساعات قلائل: كبديل لعملية الدرس التقليدية القديمة (بواسطة النورج)، والتذرية اليدوية أو بواسطة الماكينة المنفصلة ، تلك العمليات القديمة التى كانت تستغرق ما بين أسبوعين وشهرين حسب كمية القمح ، هذه الفترة الزمنية الطويلة كانت تؤدى إلى جفاف حبيبات القمح جفافًا تامًا بعد تعرضها للشمس لهذه المدة. وقد أدى ظهور الميكنة إلى اختصار مرحلتى التذرية ، والدرس فى مرحلة واحدة، وفى ساعات قلائل، الأمر الذى لم يعد يسمح بالجفاف التام والكامل لحبوب القمح، ومن هنا بدأت تظهر بعض عيوب الطرق التقليدية فى التخزين ، حيث أن كثيراً من الإخباريات قد لاحظن ظهور حالات تسوس كثيرة بين كميات القمح المخزنة بالمخازن التقليدية ، مما دعم فكرة اللجوء إلى الطرق البديلة لحماية المخزون من التسوس .

«بجالنا يجى سنتين تلاته بنخزن ف الشكاير ، جبل كده كنا بنحط ف الصناديج الطين، بس فيها صناديج بجت تسوس، أصل الجمح دلوجت مبجاش يبطى(*) ف الغيط كتير، يعنى مسافة يومين تلاته ما بين ضم الجمح وتخزينه، مش زى

(*) نغسلها فمين : نغسلها مرتين .

١- إخبارية رقم (أ / ٢) .

(*) يبطى : يتأخر .

زمان ، كان يجعد ف الجرن شهر وشهرين، فالجمح مبجاش ياخد كفايته ف النشفان، فزى متجول كده، بجى يسوس على طول ف الصناديج»[١].

(٢) التعليم :

كما كان لاتجاه أفراد قرى الدراسة نحو التعليم، وخاصة ذلك الحرص المتزايد- سنه بعد أخرى- على تعليم الإناث، كان لهذا الاتجاه التأثير المباشر على امكانية بناء مخازن طينية جديدة، حيث أن بناءه كان يستدعى تعاون كل إناث المنزل فى مراحله المختلفة، وهو ما يتعارض مع تفرغ الفتيات للدراسة ، خاصة أن فترة البناء غالبا ما كانت تبدأ فى بداية أشهر الصيف ، وهى الفترة التى تستعد فيها الطالبات للامتحانات السنوية، فضلا عن أن أولئك المتعلمات أصبحن فى أغلب الأحيان يأنفن من أعمال الطين التى تؤثر على نعومة أيديهن . نضيف إلى ذلك أن التعليم بصفة عامة قد أتاح للمتعلمين والمتعلمات من أهل المنزل القدرة على فهم تحذيرات أجهزة الإعلام المختلفة بالعزوف عن المواد الكيماوية التى كانت تختلط بمخزون القمح حال تخزينه فى المخازن التقليدية ، كما دعم قدرتهم على قبول التغيير والسير فى اتجاهه . فضلا عن أن أعمال التخزين نفسها وخلطها برماد الفرن أو المواد الكيماوية والخلاص منها قبل عملية الطحن، كانت تستدعى جهدا كبيرا يتطلب التفرغ لهذه الأعمال، وهو ما لايتناسب مع انشغال الطالبات بالمدارس، مما ساعد على التخلى عن الطرق التقليدية القديمة، خاصة وأن الطرق الجديدة لاتستدعى جهداً شاقًا أو عدداً كبيراً من المساعدات.

(٣) سهولة الاتصال بالمجتمعات الأخرى :

ونتيجة لما أتاحته شبكة الطرق الأسفلتية بين أغلب قرى محافظات الدلتا ومدنها، فضلا عن تعدد وسائل المواصلات ، أدى ذلك إلى سهولة الاتصال بين أفراد المجتمعات المجاورة والبعيدة، وما ساعد على نقل الخبرات- فيما يتعلق بالطرق الجديدة لتخزين القمح- بشكل سريع بين قرى الدلتا المختلفة .

(٤) تغير نمط المساكن :

نظراً لحرص كثير من أفراد قرى البحث على تغيير نمط المسكن الريفى التقليدى، إلى المساكن الخرسانية الحديثة، أدى ذلك إلى تهدم المخازن التى كانت تحتل أسقف تلك المنازل ودعت العوامل السابقة الذكر والتى سترد فيما بعد: إلى عدم محاولة إعادة بناء المخازن التقليدية فوق أسطح المنازل الخرسانية.

١- إخبارية رقم (أ / ٦) .

(٥) الاستعانة بخبز الأفران :

كما لعب التعليم، والاشتغال بالوظائف الحكومية ، وتغير نمط المسكن دوراً فى استعانة كثير من الأسر بخبز الأفران، دون الحرص على تسويته منزلياً ، وقد أدى عدم التمسك بالخبز المنزلى- بشكل كامل- إلى تراجع الحاجة الملحة إلى تخزين كميات كبيرة من القمح بواسطة الطرق التقليدية للتخزين، وأصبحت الأجولة هى البديل المناسب للكميات التى يتم تخزينها .

(٦) توافر الدقيق بالأسواق:

كما ساهم توافر أنواع دقيق القمح بالأسواق (بلدى- زيرو) بشكل دائم، فى عدم الحرص على تخزين كميات كبيرة من القمح . وهو ما كان يدعو إلى وجود المخازن الكبيرة والمتعددة .

«الدقيق موجود فى السوق ، والعيش بردك، واللى معاه فلوس يشترى»[1] .

ثانيا : تخزين الذرة :

يعد محصول الذرة أحد العناصر الرئيسية الداخلة فى تكوين الخبز، ومن خلال الأهمية التى يوليها الناس فى القرى المدروسة لوجود الخبز، نبعت أهمية الحفاظ على مكوناته ، بواسطة الطرق التخزينية التى تضمن لها البقاء على مدار العام، وحتى ظهور المحصول الجديد. وكما عرضت الدراسة فيما سبق للطرق التى استعانت بها تلك المجتمعات للحافظ على مخزون القمح، سنعرض فيما يلى للطرق التى أُتبعت لتخزين الذرة والتغيرات التى طرأت على تلك الطرق، والعوامل التى أثرت فى هذا التغير. وستهتم الدراسة بالكشف عن مدى التشابه والاختلاف فى تلك الطرق التخزينية، لمحاولة التعرف على مدى التمايز الثقافى بين هذه المجتمعات فيما يخص هذا الموضوع ..

١- الطرق التقليدية لتخزين الذرة :

تنحصر الطرق التقليدية لتخزين الذرة فى طريقة «الترشيق» وطريقة « التكويم»، وتخزين الذرة «بالأمطار» ، وفى جدائل الخوص، وكذلك فى الحفر الرملية .

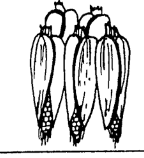
١- إخبارية رقم (ج / ١) .

وفيما يلى نعرض بالتفصيل لكل طريقة :

أ- طريقة «الترشيق» :

تتلخص هذه الطريقة فى تعريض مخزون الذرة لعملية تجفيف وتهوية مستمرة، وذلك من خلال وضع كيزان الذرة بوضع رأسى، وملتصقة ببعضها البعض فوق أسطح المنازل . وعلى الرغم مما تبدو عليه بساطة الفكرة ، إلا أنها فى ذات الوقت تحمل مجموعة من الضوابط ، تلقن من الكبير إلى الصغير من خلال المشاهدة المتكررة على مدار السنين ، لتنفيذ عملية التخزين هذه. حيث يفرش الجزء الذى سوف يتم التخزين فوقه بعيدان الزرع الجافة «حطب دره ، وحطب قطن». وتكون هذه الفرشة السفلية بمثابة الطبقة الإسفنجية التى تسحب الأمطار- فى حالة هطولها - بعيدا عن كيزان الذرة .

كما يلتزم من يقوم أو تقوم بعملية «الترشيق» بتوجيه مقدمة الكوز فى اتجاه الأرض ومؤخرته فى اتجاه السماء، حتى إذا ما هطلت الأمطار لايمكن لمياهها أن تتسلل إلى داخل الكوز وتتسبب فى تلفه.



شكل رقم (٥)
عملية ترشيق الذرة

وغالبًا ما يتم اختيار المكان الذى يتم فيه تخزين الذرة بهذه الطريقة فوق أسطح المنازل، فى منطقة مستقلة بعيدة عن حركة الطيور أو الحيوانات .

إذ تعمل حركة تلك الحيوانات الدائمة وغير المنتظمة على إهدار المخزون وتلفه. الأمر الذى يدفع إلى اختيار الأماكن العالية والتى لايسهل وصول الحيوانات إليها.

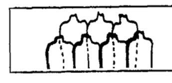
وتشير الدراسة إلى أن الاختيار كان يقع غالبا على أسطح «المقاعد»(*) لتخزين الذرة. وتلبى تلك الأسطح العالية الحاجة إلى الابتعاد بالمخزون عن الحيوانات والطيور المنزلية ، خاصة وأن الصعود إلى تلك «المقاعد» كان يتم بواسطة السلالم الخشبية الرأسية، التى يصعب على الحيوانات والطيور اعتلاء درجاتها .

(*) المقاعد : هى الغرف العلوية التى تُبنى فوق أسطح المنازل، وخاصة عند أفراد الطبقة العليا وبعض أفراد الطبقة الوسطى.

ويلاحظ من خلال ما أدلى به الإخباريون أن عملية تخزين الذرة بهذه الطريقة، لم يختص بها جنس بعينه من أهل الدار، بل يشارك الرجال مع النساء فيها. نظرًا لما يتعلق بها من مشقة الحمل والقدرة على التحمل، وهى تنصب فى مجملها على القدرات العضلية والقوة ، الأمر الذى كان يوجب تعاون أفراد المنزل جميعهم فى تنفيذها ، حيث كان يشارك الأطفال كذلك فى عملية التخزين تلك. وتأتى المشقة التى كانت ترتبط بها من خلال حمل ونقل الكميات الكبيرة من الذرة عبر السلالم إلى الأسطح . ومن هنا كان يساهم كل فرد من أفراد الأسرة فى عملية التخزين ويحمل- حسب قدراته العضلية- الكمية المناسبة.

أما مهمة «الترشيق» نفسها فتوكل إلى أصحاب أو صاحبات الخبرة، والتى تعينهم على القيام بها دون الضرر بالمخزون، فيجب أن تتلاصق وتتلاحم كيزان الذرة دون فراغات بينها، كما يجب التنبه للوضع الذى يجب أن يكون عليه الكوز أثناء التخزين، فضلا عن التأكد من صلاحية الفرشة السفلية، وإمكانية «ترشيق» طبقة ثانية من الكيزان. (انظر الشكل رقم ٦) .

لجأ أفراد قرى جنوب ووسط الدلتا (القرى ١،٢،٤،٥،٦،٨) إلى هذه الطريقة لتخزين الذرة. ويشير الإخباريون بتلك القرى بأن طريقة «الترشيق» تحتاج مساحة واسعة من سطح المنزل لايمكن استغلاله فى الأغراض المنزلية الأخرى.



الشكل رقم (٦)
ترشيق طبقة علوية من الكيزان

ومن هنا لجأ أفراد الطبقة العليا إليها وبعض أفراد الطبقة الوسطى، حيث تسمح مساحات أبنية دورهم بهذا النوع من التخزين. فضلا عن أن أغلب تلك الدور كانت تتميز بوجود أبنية علوية «مقاعد» فوق أسطحها ، وهو ما يلائم هذه الطريقة فى التخزين .

يلاحظ كذلك أن الأسقف الحاملة لكميات الذرة المخزنة يجب أن تتميز بقدرتها على تحمل تلك الأحمال، بالإضافة إلى تحمل القائمين بالعملية نفسها . ومن هنا كان الحرص على أن تستقر كيزان الذرة فوق الأسطح «المرصعة»(*) دون «المعرشة» (**).

(*) الترصيع : هى العملية التى تطلق على تسقيف الحجرات بالمنازل بشكل منتظم يسمح بتحمل أحمال فوق السطح، بواسطة الأخشاب والغاب والطين.

(**) التعريش : وهى عملية تسقيف غير دقيقة تتم بواسطة أعواد الزرع الجافة وبعض فروع الأشجار غير المشذبة وتتم هذه العملية فوق الزرائب والحجرات الثانوية .

ب- طريقة «التكويم»:

وهى طريقة بديلة للطريقة السابقة ويتبعها نفس المجتمعات القروية فى جنوب الدلتا ووسطها (القرى رقم ١،٢،٤،٥،٦،٨) . ويتم اختيار إحداها بناءًا على المساحة المتاحة من سطح المنزل التى تخصص لتلك المهمة .

ويستلزم أن تكون كيزان الذرة كاملة الجفاف قبل تخزينها على ذلك الوضع . وتفيد الإخباريات بأن عملية تكويم الذرة تستدعى ترك الذرة فوق أسطح المنازل فترة تنحصر بين الشهر والشهرين معرضا لشمس الصيف التى تعقب حصاده .

«بيجى الدره م الغيط، نشيله بجى ونحطه ع السطوح يجعد جيمة شهر يتندى، يتندى يعنى مش يبجى جاى م الغيط طرى ونخزنه؟ يجوم يسوس، إنما لما نسيبه كده وننشره على السطح لحد الكوز ما يسمر كده نلمه على بعضه بجى»(١).

وعن عملية «التكويم» تفيد الإخبارية رقم (أ/ ٢) بأهمية اختيار المكان المناسب فى السطح، بحيث يمكن تحمل الأحمال التى تترتب على عملية «تكويم» الذرة. وتتم هذه العملية فى أحد زوايا سقف إحدى الغرف ، بغرض ترك بقية مساحة السطح للأغراض الأخرى التى يمكن أن تتم عليه .

كما أن اختيار زاوية من زوايا السطح يضمن كذلك البعد بالمخزون عن حركة الإنسان والحيوان والطير فوق السطح، التى يمكن أن تتسبب فى تعرض الكومة للكشف .

وتغطى «الكومة» بأعواد الحطب الجافة وأقراص «الجلة» (*). ويأتى الحرص على هذا النوع من التغطية لمحاولة التغلب على أى تسرب للمياه يمكن أن يحدث نتيجة للأمطار .

«الدره يتلم كوم كده قبل النطره ما تيجى، ونغطيه بعفش وحطب، وجله ناشفه، لما النطره تنزل، الجله تشرب حبه والحطب حبه تقوم النطره ما توصلش للكيزان اللى تحت»(٢).

---

(١) إخبارية رقم (أ/ ٦) .

(*) الجلة : روث البهائم وهى تصنع كأقراص بواسطة السيدات وبإضافة بعض أوراق عيدان الذرة الجافة، ويتم تجفيف هذه الأقراص بغرض استخدامها كوقود.

(٢) إخبارية رقم (أ / ٢) .

وتبعا لحرص أفراد هذه المجتمعات على عدم تسرب مياه الأمطار إلى مخزون الذرة، والتى تتسبب فى تعطنه، يجب الكشف عن مدى تأثير الأمطار الغزيرة فى كومة الذرة.

«يعنى لما نكون مكومين ، نقوم نكشف عليه إذا كانت النطرة تقيله قوى، ولو ملقيناش النطره طيلاه نسيبه ، النطره وصلاه نقوم نقلبه»(١).

ويلاحظ أن الطريقتين السابقتين اللتين اتبعتا فى قرى جنوب ووسط الدلتا، اعتمدتا على النقص النسبى لهطول الأمطار فى تلك المناطق . ومن هنا نبعت فكرة اللجوء إلى أسطح المنازل وتعريض كيزان الذرة- دون نزع أغلفتها- للشمس الساطعة فى أغلب فترات الشتاء، أو تكويمه فى كومة فوق السطح وأيضا دون نزع غلاف الكوز الخارجى. وهو ما يختلف مع الطرق التى اتُبعت فى أقصى شمال الدلتا حيث الأمطار الأكثر غزارة فى فصل الشتاء.

جـ- تخزين الذرة فى «الأمطار».

سبق للدراسة الإشارة إلى لجوء أفراد قرى أقصى شمال الدلتا (القريتان ٩، ١٠) إلى «الأمطار» لتخزين كافة أنواع الحبوب. فيمكن أن يتم بها تخزين القمح ، كما يمكن أن يخزن بها الذرة، كذلك يستعان بها لتخزين الأرز .

أما عن تخزين الذرة بالأمطار فيشير الإخباريون بتلك القرى إلى أهمية تجفيفه بواسطة الشمس قبل عملية التخزين. ويتم ذلك «بتفريش» كيزانه فوق أسطح المنازل لفترة زمنية تصل إلى شهر كامل. ثم تبدأ عملية التخزين بنزع أغلفة الكيزان، وإلقائها داخل «الأمطار» مكتملة، كما يمكن تفريطها ثم توضع الحبوب «بالمطر» . ولكل طريقة من تلك الطرق الأسباب الدافعة إليها، حيث تتحكم قدرة «الأمطار» - من حيث العدد والحجم- على استيعاب الكميات المخزنة. فيتم اللجوء إلى عملية «تفريط» الذرة، فى حالة عدم قدرة «الأمطار» المتاحة بالمنزل على استيعاب كميات الذرة الكبيرة من الكيزان .

«المطر كان بيتعمل من الطينه بتاعة النيل، وكسر الطوب وشوية تبن، ولما ينشف يتخزن فيه الدره، أو القمح، أو الرز. ويبقى له بابين ، باب من فوق نخزن منه،

١- إخبارية رقم (أ / ٢) .

وباب من تحت ناخد اللى احنا عايزينه من الخزين، الدره كان يبقى متخزن متفرط، أو بكيزانه، ده حسب اللى عايز يخزن، وعدد الأمطار اللى عنده»[١].

ويعود الحرص على تخزين الذرة «بالأمطار» - دون تركها على أسطح المنازل كما هو الحال بالنسبة لطريقتى «الترشيق» و «التكويم» - إلى كثافة الأمطار الشتوية بتلك المناطق الشمالية من الدلتا . وهو ما استوجب تخزين كميات الذرة فى حيز مغلق .

فضلا عن انخفاض انتاجية الذرة بشكل ملحوظ فى شمال الدلتا، الأمر الذى لم يدفع نحو تخصيص أماكن كبيرة وواسعة فوق الأسطح أو داخل الغرف، حيث المخزون القليل الذى تستوعبه «الأمطار» . وتشير إحدى الدراسات إلى هذا الانخفاض فى الإنتاج فتقول: «وعموما يلاحظ على المساحات المزروعة بالذرة الشامية بين مراكز منطقة الدراسة أن مساحته تقل تدريجيا إذا تركنا جنوب الدلتا واتجهنا شمالا »[٢].

وتدل المعلومات الميدانية على أن تخزين الذرة «بالأمطار» لم يكن فى حاجة إلى أية إضافات كيماوية أو غيرها لوقاية الذرة من التسوس .

د- تخزين الذرة فى جدائل الخوص:

تعتمد هذه الطريقة فى التخزين على الوجود المكثف لزراعة النخيل، الأمر الذى أدى إلى انتشار أعمال الخوص والجريد بين أفراد المجتمعات (٩ ، ١٠ ، ١١) . وإن كانت أعمال الخوص تعد من الأعمال المنزلية العادية التى يجيدها أفراد المنزل وبخاصة النساء، فى حين تتطلب أعمال الجريد نوعا من المهارة والمعدات ، مما دفع بتلك الأعمال إلى حيز الحرفة والتخصص فى ورش متخصصة تنتشر بشكل مكثف فى تلك القرى وغيرها من القرى المحيطة، التى يعد النخيل زراعة رئيسية فى أراضيها .

وما يهم الدراسة فى هذا المجال هو الإشارة إلى استعانة أفراد القرى المذكورة بجدائل الخوص لتخزين الذرة نتيجة للمهارات المكتسبة لدى النساء، الأمر الذى دفع بهم نحو هذا الاختيار كنوع من الاعتماد على الموجود والمتاح. وفى هذا السبيل تشير الدراسة الميدانية كذلك إلى اعتماد أفراد مجتمع القرية رقم (١١) «برج رشيد» على هذه الطريقة دون غيرها من الطرق ، نتيجة لأن التربة التى أقيمت عليها القرية وأغلب الأراضى الزراعية التابعة لها هى تربة رملية لاتدفع إلى أعمال الطين.

١- إخبارية رقم (أ / ١٠) .

٢- فوزية محمود صادق، الأقاليم الزراعية فى الدلتا ، مرجع سابق، ص٢٨٤ .

كما نلحظ أن القريتين الأخرتين (٩، ١٠) «برج مغيزل» ، «القنى» التابعتين لمركز «مطوبس» محافظة كفر الشيخ قد استعانتا بتخزين الذرة بجدائل الخوص جنبًا إلى جنب مع طريقة تخزينه «بالأمطار» الطينية . وذلك لكون التربة الزراعية بالقريتين تربة طينية دفعت نحو أعمال الطين جنبا إلى جنب مع أعمال الخوص.

ويطلق أفراد القرية رقم (١١) والقرية رقم (١٠) على جدائل الخوص التى يتم فيها تخزين الذرة اسم «الفرد» ، فى حين يُطلق عليها فى القرية رقم (٩) اسم «النقيصة»، وعلى الرغم من انتشار الاسم الأول بين المجتمعات النخيلية فى هذه المنطقة ، إلا أن تفرد القرية رقم (٩) بإطلاق اسم «النقيصة» ، قد يعود إلى بعض السمات الثقافية الخاصة بهذه القرية ، والتى تبدو من واقع الأصول العرقية لأفراد هذا المجتمع ، حيث تظهر تلك الأصول من خلال لون بشرة أفرادها ، فضلا عن اللهجة الخاصة بحوارهم اليومى، حيث يستخدمون القاف بدلا من الألف المهموزة أو الجيم كما هو منتشر بين قرى محافظات الدلتا .

وفى تلك القرى توكل مهمة صناعة «الفرد» أو «النقيصة» إلى النساء من أهل المنزل، حيث يبدأن فى جدل شريط من الخوص يصل سمكه إلى حوالى سنتيمتر واحد، وبعد إتمام صناعة عدد كبير من هذه الجدائل الشريطية، يتم تثبيتها ببعضها البعض بواسطة الإبرة وشريط رفيع من الخوص كبديل للخيط، وتبدأ عملية التثبيت بعمل أرضية «الفرد» أو «النقيصة» ثم تليها عملية تثبيت الحوائط الجانبية ليرتفع إلى حوالى مترين ، وهو شكل اسطوانى يتشابه مع شكل «المطر» الطينى، بقطر يتراوح بين المتر والمترين، بفتحة علوية فى أقصى ارتفاع «الفرد» يتم من خلالها تخزين كيزان الذرة وكذلك إخراجها .

> «الدرة بنجيبوه بقى عيدان، العود بحاله، نمخلوه(*) ونقشروه ، ونطلعوه ف الشمس، إما يحمص بقى نخزنوه، كان عندنا فرد عاملينه بقى كبير كده ونحطوه فيه، فرد غراير، فرد خوص يعنى، ضفاير خوص. بنعمله ضفيره كده وبعدين نخيطوه، يبقى زى المطر اللى هو طين ده ، بس هو خوص ، بيبقى من فوق طويل ومن تحت عريض، إحنا بنعملوه ف البيت، وبنحطه فوق السطح، بيبقى له حنك من فوق ومتغطى، حنكه صغير لما نعوز الدره نجيب من الحنك ده، نجيبه بدراعنا وإحنا واقفين»(١).

(*) نمخلوه : أى نفصل الكوز عن العود.

١- إخبارية رقم (أ / ١١) .

«كنا زمان نخيطو للدره نقيصه كده واسعه ونخزنوه ف قلبها، نقيصه يعنى ضفيره ونخيطوها إحنا نسميها نقيصه، برج رشيد يسموها الفرد، كل بلد ولها لغوتها»(١).



شكل رقم (٧)
الفرد أو النقيصة المصنوعة
من جدائل الخوص

ونستطيع أن نلحظ ذلك الحرص على تخزين الذرة فى حيز مغلق فى هذه المنطقة الشمالية من الدلتا المصرية ، سواء أكان هذا التخزين «بأمطار» طينية أو بجدائل الخوص التى تتشابه فى هيئتها مع تلك «الأمطار» . يعود ذلك الحرص إلى كثافة الأمطار الشتوية فى هذه المنطقة ، الأمر الذى أدى إلى اللجوء إلى هذه الطرق التخزينية ، دون ترك الذرة على الأسطح بطريقة «الترشيق» أو «التكويم» اللتين اتبعتا فى قرى جنوب ووسط الدلتا، حيث الأمطار الأقل كما سبق الإشارة.

هـ - تخزين الذرة فى حفر رملية :

تنفرد القرية رقم (٣) «عرب أبوذكرى» التابعة لمركز «قويسنا» محافظة المنوفية بهذه الطريقة فى تخزين الذرة. وكانت تتلخص فى حفر حفرة كبيرة فى ساحة المنزل- الواسعة فى معظم بيوت القرية - يتراوح قطر هذه الحفرة ما بين ثلاثة إلى أربعة أمتار، وبعمق يصل إلى المترين. وتتم عملية الحفر فى فصل الصيف- وهو الفصل الذى يتم فيه حصاد الذرة- وتترك هذه الحفرة لمدة تتراوح بين عشرة إلى خمسة عشرة يوما، بعدها يتم إلقاء كيزان الذرة فى هذه الحفرة، بعد أن يتم تقشيرها، ثم تردم الحفرة بالرمال، ويتم الكشف عن أحد أركانها فى حالة الاحتياج إلى بعض الذرة.

«كنا زمان من ييجى عشرين تلاتين سنه كده نفحت للدره فى الرمل ونحطه عشان ميسوسش ، كنا نحطه متجشر ، بنفحت ليه زى وسع المندره(*) كده

١- إخبارية رقم (ب / ٩) .

(*) المندره : الغرفة .

ونخليها تنشف خالص ، عشان لما يكون فيه حنان (بلل) ميه ولاحاجة يخلى الكيزان تخسر، تفضل النجره فاتحه كده مانحطش فيها دره، على ما تنشف تجعد عشر تيام خمستاشر يوم، يومين الصيف بجى، وبعدين نحط الدره فيها ونرد عليه الرمل عشان ماتدخلوش السوسه، لما نعوز الدره نفحت ونطلع شويه الدره اللى احنا عايزينهم كيزان ونرجع الرمل ع الباقى، عمر الدره ما يسوس لما يفضل الحول وبعد الحول كمان»(١).

وتشير الملاحظة الميدانية أن التربة الرملية التى تتمتع بها المنطقة التى أقيمت عليها بيوت القرية دفعت نحو هذه الطريقة فى التخزين. كما ساهم شكل المسكن وتقسيمه الداخلى فى الاتجاه نحو هذه الطريقة، حيث لايخلو بيت من بيوت القرية من «حوش» واسع يحاط بسور من الطوب .

وقد تعود هذه العادات التخزينية؛ إلى الأصول الحضارية لأفراد القرية، التى ترجع إلى قبائل البدو المتنقل عبر صحراء سيناء، وهو ما كان يدفعهم نحو التعامل اليومى مع رمال الصحراء، وفطنوا إلى قدرتها على حفظ الأشياء والحيلولة دون تلفها. وهذا ما يختلف مع المجتمعات الزراعية المحيطة بالقرية، والتى لم يسبق لها قدر من الاتصال مع الرمال بشكل يمكن أن ينبه إلى الاستعانة بها فى أمور حياتهم اليومية. كما أن لجوء أفراد المجتمعات القروية المحيطة إلى تشكيل الطين والبناء به والاستفادة من طبيعته على التشكل ثم الجفاف التام، كان الأنسب لثقافة المزارعين بالمجتمعات القروية التى تميل نحو البناء بغرض الاستقرار الدائم فى المكان، كما يتفق مع أيكولوجية هذه المجتمعات .

ويشير الإخباريون بالقرية رقم (٣) إلى أهمية التنبه عند سقوط الأمطار، حيث يلزم أن يغطى الحيز الذى يضم الحفرة ، لضمان عدم وصول مياه الأمطار إلى الذرة المخزون، حتى لاتعمل المياه على تعفنه أو إنباته بالأرض.

وتنازل أفراد القرية عن هذه الطريقة فى تخزين الذرة منذ مايزيد على عشرين عامًا ، تبعًا للعوامل التى سيتم ذكرها.

١- إخبارية رقم (ب / ٣) .

٢- التغير فى طرق تخزين الذرة :

تفيد الدراسة الميدانية أن هناك بعض التغيرات التى طرأت على الطرق التقليدية لتخزين الذرة. ويهم الدراسة أن تشير إلى أن ذلك التغير قد تم بالفعل فى قرى شمال الدلتا (القرى ٩، ١٠ ، ١١) دون قرى وسط وجنوب الدلتا (باقى القرى المختارة، عدا القرية رقم ٣) .

ويشير الإخباريون فى قرى الشمال أنه لم يعد هناك اهتمام بتخزين الذرة فى «الأمطار» الطينية أو جدائل الخوص «الفرد» أو «النقيصة»، وأصبح بعض الناس يلجأون إلى تخزين الذرة فى «براميل» من الصاج ، لم تصنع خصيصا لهذا الغرض، ولكنها فوارغ الزيوت المستوردة من الخارج ، والتى تنتشر فى رشيد والإسكندرية، نتيجة لانتشار مراكب الصيد وغيرها من المركبات التى تحتاج إلى تلك الزيوت لتشغيل موتور الحركة بها. الأمر الذى دفع بتلك البراميل الفارغة نحو سوق البيع ، لإعادة توظيفها بما يتفق مع طبيعتها ومدى ما تقدمه من نفع للحياة اليومية فى هذه المنطقة. ونتيجة للتجريب وقع الاختيار على تلك البراميل لوقاية الذرة من التسوس أو التعفن وانتشر استخدامها بين القرى الثلاث (٩، ١٠، ١١) كبديل للأمطار وجدائل الخوص، وكان اتجاه هذه القرى ناحية هذه الطريقة فى التخزين نتيجة لعدم الحرص على تخزين كميات كبيرة من الذرة ، نظراً لإنتاجه المنخفض فى أقصى شمال الدلتا ، كما تشير إلى ذلك «فوزية محمود صادق» : «لايزيد عدد المراكز الضعيفة الإنتاج والضعيفة جداً عن أربعة مراكز تقع على شاطئ الدلتا الشمالى للبحر المتوسط»[1].

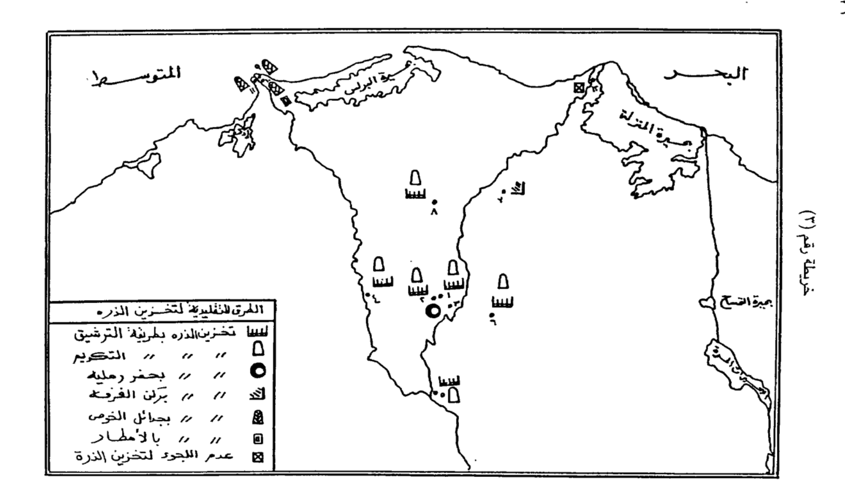
فضلا عن اتجاه أفراد المجتمعات المتزايد ناحية الاستعانة بخبز الأفران العامة المدعوم، بالإضافة إلى توافر الدقيق بالأسواق.

ولم تكن طريقة التخزين بالبراميل هى الطريقة الوحيدة البديلة للطرق التخزينية للذرة فى تلك القرى الثلاث عند كافة الأسر. حيث لجأت بعض الأسر إلى تخزين كيزان الذرة بعد تقشيرها فى الأجولة، أو تركها مكشوفة فى أحد أركان احدى الغرف نتيجة للكميات القليلة من الذرة المُخزن .

«فيه ناس بتحط الدره كيزان على الأرض على البلاط ف ركن الأوضه كده وخلاص، احنا بنخزنوه ف الشكاير ونكوموهم ف الأوضه ونقفلها ، لو فيه

١- فوزية محمود صادق ، الأقاليم الزراعية فى الدلتا ، رسالة دكتوراه، مرجع سابق، ص٢٨٥ .

خريطة رقم (٣)


البحر المتوسط
بحيرة البرلس
بحيرة المنزلة
بحيرة التمساح
الطرق التقليدية لتخزين الذره
تخزين الذره بطريقة الترشيق
// // // التكريم
// // بحفر رمليه
// // بركن الغرفه
// // بجانب الحوض
// // بالأمطار
عدم اللجوء لتخزين الذرة

يعفناطيس براميل يعنى نعبى فيهم آهو برده بياخد شويه ياما، والله الفرد اللى عندنا أنا قطعته ، محدش دلوقت عنده فرد، محدش دلوقت بيهتم قوى بشغلة التخزين، عشان بقى

العيش ياما ف السوق والشرا موجود والدقيق موجود، وإن غلا الدقيق بقى بيكلو عيش سوقى»[١].

وفى حالة القرية رقم (٣) التى تقع فى مركز «قويسنا» محافظة المنوفية ، والتى تنفرد بخصوصية ثقافية تنبع من الأصول التاريخية لأفرادها (بدو) ، فلم يعد أفراد هذا المجتمع يلجأون إلى طريقة التخزين فى حفر رملية ، نتيجة لقلة أو لندرة ما أصبح يتاح لهم من كميات الذرة ، نظرا لأن تلك الكميات كان يتم الحصول عليها من خلال الدور الذى كان يقوم به نسبة كبيرة من سكان القرية، حيث كانوا يتولون مهمة نقل محصول الذرة لمزارعى القرى المحيطة من الحقول إلى المنازل، فى مقابل كمية من الذرة عن كل حمل من أحمال الجمل، والذى كان الوسيلة الوحيدة لعملية النقل هذه . ونتيجة للجوء فلاحى القرى المحيطة إلى وسيلة أخرى لنقل حاصلاتهم تعتمد على عربات الصاج الصغيرة التى تجرها الحمير، وحرصهم على تملك هذه العربات دون اللجوء إلى إبل أفراد القرية رقم (٣) ، الأمر الذى دفع نحو عدم تخزين هؤلاء الأفراد للذرة بكميات كبيرة، نتيجة لعدم إمكانية الحصول عليه بغير الشراء.

تجدر الإشارة إلى عدم اهتمام أفراد القرية رقم (١٢) «شط الشيخ درغام» مركز دمياط ، بطرق تقليدية أو غير تقليدية لتخزين الذرة. حيث أنه لايدخل فى تكوين أنواع خبز القرية - كما سترد الإشارة إلى ذلك فى الفصل الخاص بأنواع الخبز- فضلا عن اشتغال نسبة كبيرة من أفراد هذا المجتمع فى صيد الأسماك والاتجار بها دون الزراعة. كما أن إنتاج الذرة فى محافظة «دمياط» يعد إنتاجًا ضعيفا لايدفع نحو تخزينه أو اشتراكه فى مكونات الخبز. «حيث تعد محافظة دمياط من المناطق التى تزرع الذرة بمساحات ضئيلة ٠,٦٪»[٢]. ويعد الاهتمام بتخزين الأرز بديلا للذرة، حيث الإنتاج الوفير منه فى المنطقة وأهميته كوجبة مصاحبة للأسماك بشكل يومى.

١- إخبارية رقم (أ / ١١) .

٢- فوزية محمود صادق ، الأقاليم الزراعية فى الدلتا، مرجع سابق ، ص٢٨٦ .

أما مجتمعات وسط وجنوب الدلتا، فلم تتجه ناحية تغيير الطرق التقليدية لتخزين الذرة (طريقتى «الترشيق» ، و «التكويم») ، وقد يعود هذا الاحتفاظ بهما إلى نسبة الإنتاج المرتفعة لمحصول الذرة بتلك القرى، فضلا عن الاستعانة بدقيق الذرة كأحد الخامات الهامة المكونة لرغيف خبز تلك المجتمعات، بالإضافة إلى الاستعانة به لإطعام الطيور والحيوانات .

ثالثا : تخزين الحلبة :

حرص أفراد مجتمعات وسط الدلتا وجنوبها على زراعة محصول الحلبة وتخزينها ويأتى هذا الحرص نتيجة لدخول مسحوق الحلبة كمكون هام من خامات صنع رغيف الذرة، أحد أنواع الخبز الرئيسية فى تلك المجتمعات .

تتحدد الأراضى المنزرعة بالحلبة تبعا لمتطلبات كل أسرة ، وحيازتها الزراعية. وتتراوح غالبا بين ستة قراريط وقيراط واحد. ويعود التراجع فى المساحات المنزرعة منها وفى تلك الحدود الضيقة من الأراضى ، إلى النسبة التى تضاف بها الحلبة إلى عجين خبز الذرة، حيث تتراوح بين «حفان» واحد وأربعة حسب كمية العجين .

ونتيجة لتقلص مساحات الحلبة المنزرعة ، فلم تكن الأمور الخاصة بتخزينها تحتاج إلى نفس القدر من مشاق التخزين كما هو الحال بالنسبة للكميات الكبيرة من القمح والذرة. ودرج أفراد تلك القرى على تخزين الحلبة بصفائح المسلى الكبيرة الفارغة أو بعض الزكايب والأجولة أو جرار المياه .

لم تكن هناك حاجة إلى إضافة ما يمنع عن الحلبة السوس، حيث توضع أوعية التخزين بالغرف المغلقة – جنبا إلى جنب مع أوعية تخزين الدقيق– وهو ما يحفظها من حرارة الشمس المرتفعة، التى تتسبب فى تكاثر أعداد السوس. فضلا عن أن الكميات القليلة المخزنة منها كانت تسمح بمتابعة التغيرات التى تطرأ على الحبوب، وتدارك الموقف بشكل سريع .

تفيد المعلومات الميدانية بأن أفراد الطبقة الدنيا بالقرى المذكورة اعتادوا على شراء ما يلزمهم من حلبة من الأسواق ومحال البقالة، عند احتياجهم إليها، تبعا لانعدام حيازتهم الزراعية والتى لم تكن تمكنهم من تخزين ما يلزمهم منها .

نتائج الفصل

١- تأثرت طرق تخزين القمح التقليدية بقرى البحث بعوامل مختلفة، حيث اختارت قرى جنوب ووسط وشرق الدلتا المخازن الطينية المبنية بطريقة «الطوف» ، تبعا للنشاط الزراعى التقليدى الذى يمارسه أفراد تلك المجتمعات ، الذى يدفع نحو التعامل اليومى بأعمال الطين والرماد. فضلا عن صلاحية تلك المخازن الطينية لأداء الوظيفة فوق الأسطح دونما أضرار تلحق بها أو بالمخزون، حيث الأمطار الشتوية قليلة الغزارة . (الصورة رقم ١) .

واختارت قرى الشمال الغربى للدلتا المخازن الطينية المدعمة بالطوب تبعا لغزارة الأمطار بهذه المنطقة.

فى حين اختارت القرية رقم (١٢) «الصحارة» الخشبية تبعا للنشاط الاقتصادى للسكان (صيد الأسماك والاتجار بها) ، الذى يدفع بهم نحو الاتصال اليومى الحتمى بالمدن القريبة- وخاصة مدينة دمياط - التى تشتهر بالصناعات الخشبية (الشكل رقم٤).

أما القريتان (٣)، (١١) فقد لجأتا إلى الأجولة لتخزين القمح تبعا للتاريخ والنشأة والنشاط الاقتصادى ، الذى يزاوله أفراد القرية الأولى، حيث يزاولون بعض أعمال الرعى، ونقل المحاصيل لأفراد القرى المجاورة بواسطة الإبل. وهو ما يتفق مع أصولهم الحضارية القائمة على الترحال والتى يحاولون الحفاظ على مفرداتها. وتعود استعانة القرية رقم (١١) بتلك الطريقة فى التخزين تبعًا لنوع المحاصيل النقدية التى يحرص أفراد هذه القرية على إنتاجها والاتجار بها بين القرى والمدن المحيطة ، الأمر الذى ساهم فى الاعتماد على تلك الأجولة المتوفرة لدى أفراد هذا المجتمع تبعا لذلك النوع من النشاط .

٢- تضافرت مجموعة من العوامل فى تغير الطرق التقليدية لتخزين القمح بجميع مجتمعات الدراسة ، ودفعت نحو اختيار الأجولة لتخزين القمح، حيث ساهمت هذه العوامل- بقدر تأثير كل منها فى أفراد مجتمعات البحث- فى هذا التحول وتتلخص فى:

ظهور الميكنة الحديثة- التعليم- سهولة الاتصال بالمجتمعات الأخرى- تغير نمط المسكن- الاستعانة بخبز الأفران- توفر الدقيق بالأسواق- . والتى أشرنا بالتفصيل إلى الدور الذى لعبه كل منها فى هذا التغير.

٣- اتبع أفراد مجتمعات البحث طرقا مختلفة تهدف جميعها إلى وقاية القمح من التسوس، ويأتى الاختلاف فى تلك الطرق نتيجة لاختلاف الخبرات المكتسبة لأفراد القرى وميلهم إلى تقبل التجديد والتجريب. وكشفت الدراسة من خلال تلك الطرق المختلفة- حتى بين أفراد القرية الواحدة- عن قدر الحرية فى التصرف، بما يتفق مع إمكانات ومهارات أهل المنزل وبما لايضر بالغرض من وقاية المخزون والحفاظ عليه .

٤- اتفقت الطرق التقليدية لتخزين الذرة مع الإنتاج المحصولى لقرى البحث. حيث أدت غزارة إنتاجه بنسبة إنتاجية عاليه بقرى جنوب ووسط الدلتا إلى نشره على أسطح المنازل بطريقة «التكويم» و«الترشيق» ، لقرى (١ ، ٢ ، ٤ ، ٥ ، ٦ ، ٨) فى حين لجأت قرى الشمال الغربى للدلتا إلى تخزينه «بالأمطار» ، وجدائل الخوص تبعا للوجود المكثف لزراعات النخيل بتلك المنطقة (الشكل رقم٧) . كما لم يهتم أفراد القرية (١٢) بأية طرق لتخزين الذرة تبعا لعدم إدخاله فى مكون رغيف الخبز التقليدى الذى يحرصون على إنتاجه . كذلك فإن أفراد القرية رقم (٣) لجأوا إلى الحفر الرملية للحافظ على مخزون الذرة، وذلك من خلال ارتباط الثقافة البدوية بالأراضى الرملية وفهم طبيعة الرمال وما يمكن أن تؤديه من مهام تخزينية.

٥- تعد الأعمال المتعلقة ببناء المخازن الطينية، أو المدعمة بالطوب، وكذلك جدل الخوص الخاص «بالفرد» أو «النقيصة»، والتى تخصص لتخزين الحبوب، من الأعمال الخاصة بالنساء دون الرجال . ويأتى إسهام الرجال فى بعض الأعمال المتعلقة بنقل الرماد من الحقل وحتى المنزل. كما يمكن لهم الإسهام فى المراحل الأولى لإعداد الرماد للتخمر فى حالة بناء المخازن من الطين أو المدعمة بالطوب، ويأتى هذا الإسهام متوافقا مع قدرات الرجال العضلية بحيث لايتعارض مع مكانة الرجال فى تلك المجتمعات . أما الأعمال المتلعقة ببناء المخازن والأمطار، وكذا أعمال جدل الخوص فيعاب على الرجال القيام بها، حيث تعد من الأعباء المنزلية الخاصة بالمرأة.

٦- حرصت الأمهات على تلقين بناتهن المهارات المتلعقة ببناء المخازن، وطرق التخزين ، إلا أن التغيرات التى طرأت على قرى البحث ، دفعت نحو التخلى عن طرق التخزين التقليدية ، واستتبع ذلك التخلى بعزوف البنات من كافة الطبقات الاجتماعية عن تلقى تلك الخبرات والمهارات ، وعدم حرص الأمهات على حتمية التلقين.

٧- حرصت سيدات الطبقة العليا - القرى التى استعانت بالمخازن الطينية لتخزين الحبوب- على استئجار من تقمن بمهام البناء وأعمال الطين المتعلقة بها بدلا عنهن. كما حرصن على عدم إشراك فتياتهن فى تلك الأعمال ، كمحاولة لوضع رموز تشير إلى انتمائهن الطبقى ويخالفن بها الطبقات الاجتماعية الأخرى، من خلال حرصهن على هندامهن ونعومة أيديهن، رغبة فى تزويجهن بمن يناسبهن من نفس المستوى الطبقى.

٨- يلعب النشاط الاقتصادى القائم على الاتجار بالأسماك والحاصلات النقدية دورا فى احتكاك الأفراد القائمين به، بمجتمعات المدن المجاورة ومن ثم تقبل التجديد فيما يتعلق بالطرق غير التقليدية لتخزين الحبوب .

الفصل الثالث

طحن الحبوب ونخل الدقيق

يتناول هذا الفصل العادات المتبعة لإعداد الحبوب للطحن، وكذا عملية الطحن، ونخل الدقيق والأدوات اللازمة لكل عملية. وستهتم الدراسة فى هذا التناول بالوقوف على مدى التشابه والاختلاف بين تلك المجتمعات فيما يخص تلك العادات . كما سنعمل على الكشف عن التغيرات التى طرأت على تلك الطرق، والعوامل التى دفعت نحو هذا التغير .

أولا : تجهيز الحبوب للطحن :

اعتاد أفراد قرى الدراسة تجهيز الحبوب قبل طحنها، حرصا على تمام نظافتها من أية شوائب قد تعلق بها أثناء عملية التخزين. ويهدف ذلك إلى الحصول على دقيق خال من الشوائب : تصل عن طريقه إلى رغيف الخبز، الذى يلقى كل العناية فى مراحل إعداده المختلفة. كما تهدف عملية التجهيز كذلك إلى جودة الدقيق من خلال الحرص على الجفاف التام لمكونه (الحبوب) . وهو ما يترتب عليه جودة رغيف الخبز ذاته .

وفيما يلى نستعرض العادات المختلفة المتبعة فى تجهيز الحبوب التى يُصنع منها أنواع الخبز المختلفة:

١- تجهيز الذرة للطحن :

أجمع الإخباريون فى قرى البحث- التى استعانت بالذرة فى مكون خبزها- على اتباع طرق بعينها لتجهيزه للطحن . ويشيرون إلى أن تلك الطرق تهدف إلى تجفيف حبوبه «تحميصه» ، وتخليصه من الشوائب التى تعلق به «هفه» وتنقيته.

وفيما يلى تفصيل لتلك العمليات :

أ- «تحميص »الذرة :

تشير الإخباريات إلى أهمية بل حتمية الحرص على جفاف حبوب الذرة جفافًا تامًا ، قبل

تحويلها إلى دقيق بعملية الطحن . وذلك للحصول على جودة عالية للدقيق الناتج عنها، والخبز المصنوع منه .

«لازم الدره يتحمص عشان عيشه يبقى خفيف وحلو، ويبقى دقيقه أنعم »[١] .

ويمكن الاعتماد على طقس فصل الصيف لإتمام جفاف حبوب الذرة ، تبعا للطرق التى يلجأ إليها أفراد قرى جنوب ووسط الدلتا (طريقتى الترشيق والتكويم) فى التخزين ، حيث تسمح تلك الطرق بتعرض كيزان الذرة الدائم للشمس وحرارتها .

وتنبه الإخبارية رقم (أ / ٤) إلى أهمية تقشير كيزان الذرة ، أى نزع أغلفتها عنها، وتعريضها مرة أخرى للشمس ، حتى يتم جفاف الحبوب .

«فى الصيف بيقشروا الدره ويفرشوه ف الشمس بييجى أبيض ونضيف ، وأحسن من اللى بيتحمص ف الفرن»[٢].

كما تشير إخباريات قرى شمال الدلتا - دون القرية رقم ١٢- إلى أهمية استخراج كميات الذرة من «الأمطار» ويتم تعريضها لشمس الصيف «تفريشها» فترة تسمح بتمام جفاف الحبوب .

أما فى فصل الشتاء والخريف وبعض أشهر الربيع ، فلايمكن الاعتماد على شمس هذه الفصول فى القيام بالمهمة على الوجه المطلوب ، ولذا يلزم اللجوء إلى الأفران لأداء هذا الدور . ويتم هذا بجميع قرى البحث التى استعانت بحبوب الذرة كأحد مكونات الدقيق الداخلة فى أنواع خبزهم .

يطلق أفراد تلك القرى على هذه العملية «تحميص الدره» . ويلتزمون ببعض الضوابط التى تحكم عملية التحميص ولاتضر بها، وتتخلص فيما يلى:-

١- درجة حرارة الفرن :

يلزم أن تكون درجة حرارة الفرن مناسبة ، حتى لايؤدى ارتفاع الحرارة إلى حرق حبوب الذرة أو تحولها إلى اللون الأصفر . وهو ما يعمل على عدم جودة الدقيق الناتج عنها . كما

١- إخبارية رقم (أ / ٢) .

٢- إخبارية رقم (أ / ٤) .

لايجب أن تقل درجة الحرارة عن القدر الذى يسمح بإتمام جفاف الحبوب . وتستطيع المجربات من أهل المنزل تقدير الحرارة المناسبة لوضع الذرة بالأفران، دون الإضرار به. فإذا كانت درجة حرارة الفرن عالية، نتيجة لاستخدامه على مدار اليوم فى أعمال الخبيز، يلزم أن يوضع الذرة داخله دون غلق فوهته ؛ كى تتسرب بعض الحرارة إلى خارج الفرن . كما تشير الإخبارية (أ / ٢) وتجمع معها كل الإخباريات إلى أنه فى حالة إشعال الفرن خصيصا لتحميص الذرة يمكن التحكم فى درجة الحرارة المناسبة للتحميص . حيث تغلق فوهة الفرن (فتحة الإدخال) ببعض الخرق والأجولة القديمة، كى لاتتسرب الحرارة إلى الخارج، وتساعد فى إتمام «التحميص» .

> «لما تحط التحميصه (*). جوه العرصه (**)، نقوم نسد العرصه بسداده ، شوية شوله(***) قديمة خيش ، خلقه(****) قديمه ، عشان الحرارة لو كانت مش جامده يعنى، يقوم الفرن يحافظ عليها، ويحمص الدره اللى جواه، وساعات لما تبقى الحرارة شديده ، منقفلش ، نسيب العرصه مفتوحه ، إنما لو كات حميه عادى مش يوم خبيز يعنى نقفل زى ما قلت لك»[1].
>
> «لازم العرصه تبرد، وتبقى قانون عشان متفشّرش(*****) الدره»[2].

٢- تحديد الفترة اللازمة للتحميص :

وتشير الإخباريات إلى أهمية فهم الطبيعة التى عليها حبوب الذرة، لتحديد الفترة اللازمة لتحميصها . ويفدن بأن الحالة التى يكون عليها الذرة بعد حصده مباشرة ، تدفع نحو أهمية إعادة إدخاله للفرن ثلاث مرات متتالية لمدة ثلاثة أيام . ويشرن إلى لزوم إخراج الذرة من

(*) التحميصه : كمية الذرة التى يراد تجفيف حبوبها بواسطة الفرن.

(**) العرصه : الفرن .

(***) شوله : أجوله .

(****) خلقه : خرقه .

١- إخبارية رقم (أ / ٢) .

(*****) متفشرش : أى لاتزيد عملية التسوية بحيث لايصلح للطحن .

٢- إخبارية رقم (ب / ١) .

الفرن صباح كل يوم ، وإعادته إليه بعد عملية الإشعال، التى يترتب عليها قدر كبير من الدخان، الذى يعلق بحبوب الذرة، فيؤثر على نقائه ونظافته .

ومن هنا دعت الضرورة إلى إخراجه حتى تتم عملية تجهيز الفرن لاستقباله ، دون المساس بنظافته ونقاء لونه، الذى يظهر على الدقيق الناتج عنه .

«لما يكون الدره جديد، نرد التحميصه تلت مرات، ولما يكون قديم نوبه واحده»(١).

ب- تفريط الذرة :-

يقصد بتفريط الذرة فصل حبوبه عن «القوالح» التى تضمه . وتأتى هذه العملية بعد «تحميص» الذرة تمهيدا لطحنه . وتحتاج إلى تعاون أفراد الأسرة لإتمامها، وخاصة النساء والبنات، ويمكن أيضا للأطفال الذكور المعاونة فيها، إلا أنه يحظر على الرجال أو الشباب أى نوع من التعاون : نظرًا لاعتبارها من الأعمال المنزلية الرتيبة والهينة التى لاتناسب سوى النساء والأطفال. كما أن اجتماع النساء والبنات حول تسط التفريط؛ لايتناسب مع انخراط الرجال والشباب فى هذا التجمع . نظرًا لما يدور بين المجتمعات من أحاديث فى موضوعات شتى لاتتفق مع اهتمامات الرجال.

«يقولك إيه يا دى الخيبه ، تصدقوا فلان كان قاعد ف وسط النسوان يفرط معاهم أو الواد فلان ده منسون (*)، دايما يقعد ف الحته اللى بيقعد فيها النسوان»(٢)

ومن خلال هذا الاجتماع الذى تتيحه عملية التفريط، وما يترتب عليه من أحاديث، حرصت الجارات والصديقات وبناتهن على التعاون مع بعضهن البعض حينما تبدأ عملية «التفريط» ، كما يمكن لربة المنزل أن تدعو إحدى صديقاتها أو بناتهن، أو أى من النساء اللائى يتصادف مرورهن من أمام الدار، للمعاونة فى أداء المهمة، نظرًا لمعرفة الجميع بسهولتها . إذ تهدف الدعوة بالمساعدة إلى الدعوة بالمشاركة فى الحديث: أو الرغبة فى الاستفسار عن أمور تخص المدعوة أو غيرها من النساء والرجال. ومن خلال ذلك كان اجتماع النساء والبنات حول

١- إخبارية رقم (ب / ١) .

(*) منسون : أى يميل إلى القيام بأعمال النساء وحديثهن وتصرفاتهن .

٢- إخبارية رقم (ب / ١) .

«تفريط» الذرة أمر تحرص النساء على المعاونة فى إتمامه، وخاصة اللاتى لاينشغلن بأمور تخصهن فى بيوتهن ، وكذلك الفتيات اللاتى لايتحملن مسؤلية أعباء منزلية .

وقد ثبت أن تغيراً قد طرأ على هذا النوع من اجتماع النسوة حول عملية «التفريط»: نظرا لانشغال أكثر الفتيات بالتعليم. وكذلك انتشار أجهزة الإذاعة المرئية فى المجتمعات القروية، والتى تلبى حاجة الاستمتاع والتسلية دون الاحتياج إلى متعة تبادل الحديث مع أخريات .

توكل هذه العملية إلى الخدم من الرجال والنساء فى حالات بعض أسر الطبقة العليا، كما أفادت بذلك الإخبارية رقم (أ / ٤) . إلا أنه فى بعض الأحيان تحرص بعض النساء تلك الطبقة على المشاركة فيها كنوع من التسلية . إذ أن الحواجز بين نساء تلك الطبقة ومن يقمن على خدمتهن ، لم تكن تمنع تبادل الحديث والأخبار، والذى تتيحه مثل تلك الأعمال الهينة والرتيبة .

تفيد إخباريات القرى (٩، ١٠، ١١) – فى أقصى الشمال الغربى للدلتا– بعدم اتباعهن الطريقة السابقة فى «تفريط» الذرة. حيث لم يعتدن على الاعتماد على أيديهن لإتمام تلك العملية ، ولجأن إلى طريقة بديلة تختصر الوقت اللازم للتفريط . وتتخلص هذه الطريقة فى تعبئة كيزان الذرة بالأجولة والزكائب بعد تحميصها ، ثم يتم الاستعانة بقطعة خشبية ثقيلة تنهال بها السيدة أو الرجل على الجوال المملوء، فتنفصل الحبوب عن «القوالح» ، دون أن تتأثر أو تتكسر الحبوب .

تشير الملاحظة الميدانية إلى مشاركة الرجال والشباب فى تلك العملية ، وتوكل إلى الشباب فى أحيان كثيرة، إذ يعد قيامهم بهذا العمل إثباتا لقدراتهم العضلية . كما أنه يتم بمعزل عن اجتماع النسوة وحديثهن ، فلايحسب على الرجال أو الشباب المشاركة فى الاجتماع النسائى كما يحدث بالنسبة لعملية «التفريط» بواسطة الأيدى.

وقد يرجع لجوء تلك القرى إلى «دق الدره» دون «تفريطه» : إلى عدم الحاجة الملحة إلى «القوالح» المتخلفة عن عملية «التفريط» فى مهمة إشعال الفرن ومواقد الطهى. حيث تتوافر كميات كبيرة من «قحوف» جريد النخل، التى تلبى حاجة تلك المجتمعات إلى ذلك النوع من الوقود .

«إحنا ما بنفرطش الدره بإدينا، إحنا بنحط الدره ف الشكاير، وبنجيبو حتة خشبة تقيله كده، وندق على الكيزان جوه الشيكاره ، يقوم الدره يتفرط ، الدره

ما يتكسرش ولاحاجه ، الكوالح هى اللى تتسكر ، يقوم يفرفط بدل ما اقعد أفرفط باديا واتعبها»[١].

جـ- تخليص الذرة من الشوائب :

تهدف عملية تخليص الذرة من الشوائب التى يمكن أن تعلق بحبيباته ، إلى الحرص على نقائها التام، ونظافتها قبل طحنها، حتى لاتدخل تلك الشوائب فى مكون الدقيق، فتؤثر على نقائه ، ونظافته، ولونه . وهو ما تحرص عليه أى جماعة من مجتمعات الدراسة وغيرها من المجتمعات المصرية، حتى لايؤثر ذلك الدقيق على شكل رغيف الخبز ولونه وطعمه. ومن هنا دعت الحاجة إلى اللجوء إلى تخليص الذرة من شوائبه باستخدام الغربال .

ويطلق مُسميات مختلفة على تلك العملية كما هو مبين بالجدول التالى:

جدول رقم (٥)

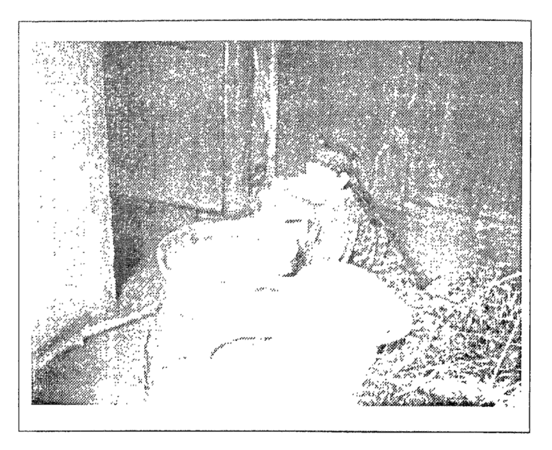
القرية	١	٢	٣	٤	٥	٦	٧	٨	٩	١٠	١١	١٢
المسمى	هف	هف	سفح	هف	هف	نسف	نسف	نسف	نسف	نسف	نسف	سفح

وعلى الرغم من كون هذا الاسم يطلق على العملية فى مجملها ، إلا أن الملاحظة الميدانية قد أثبتت احتواء العملية على مجموعة عمليات ، تهدف جميعها إلى تخليص حبوب الذرة من أية شوائب . وهذه العمليات ليست متتالية أو متعاقبة بل متداخلة. حيث تقوم السيدة التى تتولى المهمة بإمساك الغربال بكلتا يديها من نقطتين تمكنها من التحكم فى الغربال ، للقيام بالعمليات التى تقوم بها . (راجع الصور رقم ٣ ، ٤ ، ٥) وتقوم بتحريك الغربال ذات اليمين واليسار فى حركة متتالية يطلق عليها «الهز» (راجع الصورة رقم ٣) .

وتؤدى عملية «الهز» هذه، إلى التخلص من كافة الأتربة والعوالق التى تسمح ثقوب الغربال بمرورها. كما تقوم السيدة برفع مقدمة الغربال إلى أعلى بحيث يرتفع قدر من حبوب الذرة إلى الهواء قليلا، وتسلط على ذلك القدر بعض هواء فمها (تنفخ) للتخلص بهذه العملية- التى يطلق عليها «نطق الدره وهفه» - من بعض العوالق الخفيفة التى يطلق عليها «اللوش»، وهى عبارة عن قشور صغيرة تكون مثبته عند اتصال «القوالح» بحبوب الذرة (راجع الصورة

١- إخبارية رقم (ب / ١١) .

رقم(٤) . كما تحرص على أن تضع الغربال داخل «الطست» الممتلئ بحبو الذرة، لتقوم بتنقية ما احتواه الغربال من حبوب، من الشوائب الأخرى التى لم تسمح ثقوب الغربال الضيقة بمرورها، ولم تطاير فى حالة «الهف» (انظر الصورة رقم ٥) .

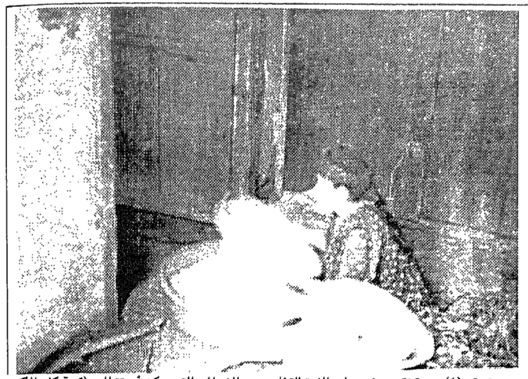


صورة رقم (٣)

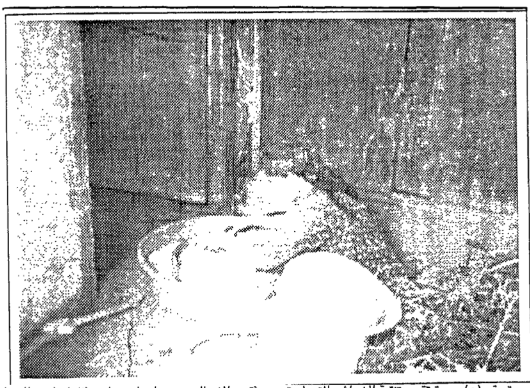
سيدة تقوم بهز حبوب الذرة لتخليصها من الأتربة

(قرية كفر الأكرم)، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة) فى ١٩ / ١٢ / ١٩٩٢]



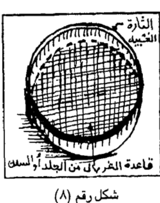
صورة رقم (٤) سيدة تقوم بهف حبات الذرة للتخلص من الشوائب التي يمكن أن تتطاير (قرية كفر الاكرم، مركز قويسنا، محافظة المنوفية [قام الباحث بالتقاط الصورة فى ١٩ / ١٢ / ١٩٩٢]



صورة رقم (٥) سيدة تقوم بتنقية الشوائب التى لم تسمح ثقوب الغربال بمرورها، ولم يساعد ثقلها على تطايرها (قرية كفر الأكرم ، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة فى ١٩ / ١٢ / ١٩٩٢]

أما عن الأداة المستخدمة فى تلك العملية فهى الغربال. وهو عبارة عن دائرة مكتملة من السلك أو سيور جلد الحيوان المجفف ، قطرها حوالى حوالى نصف متر، وتثبت هذه الدائرة- التى تعتبر ثقوبها بمثابة المنافذ التى تنفذ من خلالها الشوائب والأتربة- تثبت فى «تاره» (إطار) من الخشب بارتفاع حوالى ٧ سم ، وبسمك لايتجاوز ٥ مم .

انظر الشكل رقم (٨) . وتنتشر هذه الأداة (الغربال) بين كافة قرى البحث لأداء نفس المهمة .



شكل رقم (٨)

وتجمع الإخباريات على تلقيهن لخبرة استخدام الغربال فى تنقية الحبوب من الشوائب من أمهاتهن ونقل تلك الخبرات لبناتهن . إلا أن نفس الإخباريات تشرن إلى عزوف البنات المتعلمات عن تلقى تلك الخبرات، وخاصة من وصلت منهن إلى مراحل التعليم المتوسط والعالى، نظرا لانشغالهن بالتعليم، وكذا طموح الأم نفسها لابنتها فى تغير نمط الحياة التقليدية التى عاشتها الأم.

وتعد هذه الأعمال من اختصاص نساء المنزل دون الرجال، نظرا لكونها من الأعباء المنزلية الخاصة بالمرأة ، والتى يعاب على الرجل القيام بها.

٢- تجهيز الحلبة للطحن :

تتركز القرى التى استعانت بالحلبة- كأحد مكونات أنواع خبزها- فى جنوب الدلتا وبعض قرى وسطها (القرى ١ ، ٢ ، ٤ ، ٥ ، ٦ ، ٨) .

تهدف عمليات تجهيز الحلبة للطحن إلى التأكد من خلوها من الشوائب والأتربة ، التى قد تعلق بحبوبها ، عن طريق غسلها بالماء . فضلا عن التأكد من جفافها التام، ليتم طحنها واستخلاص مسحوقها على الوجه المطلوب .تفيد المعلومات الميدانية بأن كميات الحلبة التى كانت تجهز للطحن تتراوح بين ثلاثة إلى ثمانية كيلو جرام، حسب كميات الذرة المعدة للطحن. ويأتى هذا التفاوت تبعا لإمكانات كل أسرة وعدد أفرادها. وبناءً على ذلك لجأ أفراد القرى المذكورة إلى غسل حبوبها داخل المنزل، بالاستعانة بأى مصدر داخلى للمياه. كما يلجئون إلى الأوانى المنزلية كالمصفاة لإتمام عملية الغسيل. حيث تسمح ثقوبها بتصريف المياه. وتتكرر

عملية إضافة الماء حتى يتم التأكد من نظافة الحلبة وخلوها من الأتربة. ويمكن لمن تقوم بعملية الغسيل ملاحظة ذلك ؛ من خلال درجة صفاء المياه المترتبة على الغسيل .

وتشير الإخباريات – اللاتى تقمن بهذا الدور دون الرجال– إلى لزوم تنقية الحلبة من بعض الشوائب التى يمكن أن تطفو على الماء أثناء عملية الغسيل . كما يتم تنقية الحصوات التى لاتنوب بالماء أو تطفو فوق سطحه .

أما عن عملية «تحميص» الحلبة فتتم داخل الفرن أثناء «تحميص» الذرة. وهى تخضع لنفس الضوابط التى تحكم عملية «التحميص» وسبق الإشارة إليها، وتتلخص فى درجة الحرارة المناسبة ، والوقت المناسب لإتمامها . كما يجب وضع كمية الحلبة فى بعض الأوانى المنزلية ، حتى لاتهدر حبوبها داخل الفرن .

> «الحلبة بيغسلوها وينقوها بردك ، وينضفوها ويحمصوها ف الفرن ، يحطوها يعنى ف حاجات صوانى كده عشان متتشحطرش ف أرضية الفرن»(١).

تفيد الإخبارية رقم (أ / ٢) بأن «تحميص» الحلبة يأتى نتيجة لتعرض حبوبها للماء أثناء الغسيل، الأمر الذى يدفع إلى أهمية تجفيفها تجفيفًا تامًا، ليسهم ذلك فى جودة طحينها، وهو ما يؤثر على جودة الرغيف الذى تخلط بعجينته .

> «الحلبة بيغسلوها ويحمصوها ف الفرن ، ع الباجور، أى حاجة ، لازم تسخن كده وخلاص، أصل الحلبة قلبها بيبقى ناشف ، لما تتبل بتطرا شويه ، فلما تتحمص بتفقش(*) بقى وتبقى خفيفه ف العيش، والعيش بتاعها يبقى حلو»(٢).

وتنبه الإخبارية نفسها إلى اعتماد من تتولى «التحميص» على خبرتها المكتسبة فى تحديد درجة الجفاف التى يجب أن تكون عليها الحبوب. إذ لايجب أن تصل إلى درجة الإحمرار، التى تشير إلى بداية حرقها، وهو ما يؤثر بالقطع على طعم الرغيف. فيعاب عليها تقصيرها، أو عدم معرفتها، أو إهمالها فى متابعة التحميص . وينفضح أمرها أمام آكلى رغيف خبزها،

١- إخبارية رقم (أ / ٤) .

(*) تفقش : تكون تامة الجفاف .

٢- إخبارية رقم (أ / ٢) .

سواء من أهل المنزل أو الضيوف . ومن خلال تلك المفاهيم التى تدور حول أهمية جودة طعم رغيف الخبز، الذى هو واجهة ربة المنزل، وتعريف صريح لقدراتها المهارية فى تحمل الأعباء المنزلية، دعت تلك الأهمية إلى ضرورة تلقين الخبرات المتعلقة بكيفية تحميص الحبوب ونقائها.

«بنعرف قانون(*) تحميصها، لما نحس إنها هتحمر نشيلها على طول»[1].

تشير الإخبارية (أ / ٤) إلى أن لجوء بعض الأسر إلى «تحميص» الحلبة بواسطة نار «كانون» الطهى ، أو أوانى الطهى العادية (حلل ، صوانى صغيرة) فوق تلك النيران. وتُرجع ذلك إلى تواضع انتمائهم الطبقى، الذى لايتيح لهم قدرات الطحين بكميات كبيرة. إلا أن الإخبارية (ب/ ١) تشير إلى أن ذلك يتم نتيجة الاستعجال فى التجهيز للطحين، عند الحاجة الملحة إلى الدقيق.

«كان زمان الناس الغلابة يحطوا شوية الحلبة يحمصوها على نار الكانون أو الباجور، أصلهم بيبقوا شوية صغيرين» [2].

«اللى عايزه تطحن على طول، تقوم قاليه الحلبه على الكانون ، يعنى ف حله ف أى حاجه»[3].

يلاحظ أن عملية إتمام تجفيف حبوب الحلبة، يطلق عليها «التحميص» أو «القلى» أو «التحمير». وتطلق الأسماء الثلاثة على تلك العملية فى جميع القرى التى تستعين بالحلبة كأحد مكونات رغيف الذرة. ويأتى هذا الاستخدام تبعا للطرق المتبعة للتجفيف، حيث يقترن اسم «التحميص» عند الاستعانة بالفرن للقيام بالمهمة. كما أن الاستعانة «بالكانون» أو وابور الكيروسين بواسطة أوانى الطهى، يدفع نحو استخدام اصطلاح «القلى» أو «التحمير».

(*) قانون : الحالة المثلى، أو الدرجة المثلى.

١- إخبارية رقم (أ / ٢) .

٢- إخبارية رقم (أ / ٤) .

٣- إخبارية رقم (ب / ١) .

تدل الشواهد الميدانية على تراجع الاهتمام بتجهيز الحلبة وإعدادها للطحن ، نظرا لتراجع الاعتماد عليها كأحد مكونات الخبز بين القرى المذكورة، وهو ما سيتم تناوله تفصيلا فى الفصل الخاص بأنواع الخبز.

٣- تجهيز القمح للطحن :

لاتختلف عملية تجهيز القمح للطحن عن تلك العمليات التى أجريت على حبوب الذرة أو الحلبة ، بغرض التأكد من تمام نقاء ونظافة تلك الحبوب، من أية شوائب قد تتسرب إلى الدقيق المطحون، وبالتالى تصل إلى رغيف الخبز ذاته ، الذى تحرص الجماعة فى أى من القرى المختارة وغيرها، على نقائه وخلوه من أية شوائب تضر بطعمه أو شكله أو لونه، كما سبق أن ذكرنا .

تتعرض حبوب القمح لمجموعة من العمليات هى : الغسيل ، والتعريض للشمس بغرض التجفيف، والتنقية من الحصى والحبوب الغريبة . وفيما يلى سنتناول كل عملية بشئ من التفصيل بغرض رصد العادات المتبعة فى كل عملية والأدوات اللازمة لها، وكذا التغيرات التى طرأت عليها:

أ- غسيل القمح :

نظرا لما سبق الإشارة إليه فى الفصل السابق ، عن الطرق التى اتبعها أفراد قرى الدراسة لوقاية حبوب القمح من التسوس ، والتى ألزمت بإضافات تخلط بتلك الحبوب أثناء تخزينها ، كرماد الفرن، وبودرة السوس، أو الأقراص الكيماوية، أو بعض الكيروسين ، أو كميات من الرمال الناعمة . كما أن عملية درس القمح بالأجران واختلاطه بتراب الأرض . أدى كل ذلك بل ودفع نحو أهمية غسيل القمح من كل تلك العوالق، للحصول على درجة عالية من نقاء الدقيق ونظافته ، وكذا رغيف الخبز الناتج عنه .

اعتاد أفراد قرى الدراسة على اللجوء إلى مصادر المياه الجارية كالترع والقنوات دون الراكدة كالبرك والمستنقعات لغسل حبوب القمح. إذ يعد جريان مياه الترع ضمانا كافيا لنظافتها وطهارتها ، وخلوها من العوالق الطافية التى ربما تعلق بها . كما أن جريان الماء وامتلاء الترعة به ، يسهم فى سهولة غسيل القمح وتصريف المياه، دون مشقة نقل المياه إلى البيوت وصعوبة تصريفها . ومن خلال تلك المميزات لجأت أغلب الأسر إلى مصادر المياه الجارية خارج المنازل .

ويحكم ذلك ، درجة اقتراب المسكن من الترعة. حيث يشكل الاعتماد عليها جهدا مضاعفا ، فى حالة ابتعاد المسكن عنها . إذ يحتاج الوصول إليها توافر وسيلة لنقل الحبوب، وبعض الأفراد بالمنزل يتولون مهمة تجهيز الحبوب- المعدة للغسيل- للنقل، وإرسالها ، وفرد آخر يتولى نقلها، بالإضافة إلى عدد من الأفراد يقومون بمهمة الغسيل ذاتها عند المجرى. وهو ما دفع بعض الأسر نحو الاستعانة بمصادر المياه الصناعية؛ كمضخات المياه، التى كانت تنتشر بكل قرية داخل المنازل أو خارجها .

ولاتستطيع هذه الدراسة أن تحدد ضوابط ثابتة تحكم اللجوء إلى الترع من عدمه . حيث يتجاهل بعض أفراد الطبقة العليا بعد المسافة، نظرًا لكميات القمح الكبيرة التى يسهل غسلها بالمجارى المائية . فضلا عن توافر الأفراد من الخدم أو المساعدين الذين يتولون تلك المهمة . كما أن قلة الكمية، وعدم توافر الإمكانات، وبعد المسافة- عند بعض أفراد الطبقة الدنيا- لم تكن مانعا عن هذا اللجوء . حيث تقوم ربة المنزل بتزليل كافة العقبات إذا أرادت أو رأت فى اللجوء إلى الترعة ما يؤدى إلى إتمام مهمتها على الوجه الذى تأمله .

ومن خلال ما سبق يتضح أن الاختيار بين البدائل - إذا توافرت - لاتحكمه ضوابط جمعية صارمة وقاطعة . إذ تتدخل كثير من الاعتبارات الذاتية لكل أسرة : تحددها القائمات على المهمة وبخاصة ربة المنزل التى تعنى بهذا الأمر ، ويوكل إليها اتخاذ القرار فيه، بناءًا على النتيجة التى تراها ملائمة . إلا أن الخروج عن هذا الاتجاه وعدم الإلتزام به، لايمثل أى اعتراض جمعى بشكل التوبيخ أو اللوم أو حتى الامتعاض. وهو ما يعطى قدرا من حرية الأفراد فى اتخاذ القراربالنسبة لأمور حياتهم الخاصة . طالما أن هذا القرار لايضر بالآخرين أو يخرج عن السياق العام. فالذى تلزم به الجماعة فى هذا المقام هو غسيل القمح دون إجبار على الوسيلة الملائمة لتنفيذ هذا الإلزام . لأن العبرة بالنتيجة ، حيث يستهدف الجميع الحصول على رغيف نظيف ليست به شوائب أو روائح كريهة . فذلك إن حدث يكون محل تأنيب لربة البيت من أسرتها وممن قد يتناول الخبز من الضيوف أو الجيران.

«فيه ناس بتغسل الغله ع الترعه، وفيه ناس بتغسل ع الطرمبه ، اللى قريبين م الترعة يغسلو فيها. الحكاية دى لاهى مرتبطة بغنى ولافقير ، كل واحد وله دماغه يعمل الصالح اللى يناسبه وخلاص»[١].

١- إخبارية رقم (أ / ٢) .

وتكمن أهمية ذلك فى التأكد من تنظيف القمح بشكل تام سواء أكان الغسيل قد تم بواسطة المجارى المائية أو مياه الطلمبات أو الصنابير.

«الغسيل ف الترعه ع الطرمبة ع الحنفية، كله زى بعضه ، بس الغله لازم تنتشل(*) تلت مرات بالمصفه»(١).

تصف الإخبارية (أ / ١) الطريقة التى يتم بها غسيل القمح بالمجارى المائية فتقول:

«ناخد شوال القمح ع الترعة ، وننزل م الشوال ف الطشت اللى قدامنا، بيكون الطشت كبير (طشت الغسيل) ، ونغسل بقى، إذا كان فيه عفشه عايمه، حاجه خفيفه تعوم على وش الميه. نصفى الغله مرتين، يعنى ننشل بالمصفه ونحطها ف طشت تانى فيه ميه نضيفه ، وكمان مره ، وكمان مره ، لحد ما الميه تروق خالص. راقت الميه خالص بعد النشيل التانى خلاص ، ننشل بالمصفه بقى ونحط الغله ف القفف والمشنات عشان الميه تشف منها، ولما نيجى نحط ع الأيسه(**) متبقاش مبلوله ، بنبقى حاطين قالبين طوب تحت القفه أو المشنه عشان تصفى ميتها»(٢).

وقد كان بعض أفراد الطبقة العليا- وعلى وجه الخصوص بالقرية رقم (٤) - يحرصون كل الحرص على إتمام نظافة القمح ؛ عن طريق الجمع بين طرق الغسيل المختلفة . إذ يلجأون فى البدايه إلى الغسيل بواسطة المياه الجارية بالترع، ثم يعاودون الغسيل مرة ثانية بواسطة المياه النقية (مياه الطلمبات أو الصنابير) ، ومرة ثالثة- فى بعض الحالات القليلة- بعد جفاف حبوب القمح بواسطة الردة المبللة بالماء. وتشير الإخبارية (أ / ٤) بأن الخدم هم الذين يقومون بتلك المهام .

«بعد ما تنغسل الغله ف الفيض (الترعه) وتيجى عندنا ف البيت نقوم نشاهدها ف الطشوت، وننشل بالمصفه ، بيشهدوها عشان اللى بيغسلوا ع الفيض خدامين وبيمرمطوا(***)، ما نبقاش مأمنينهم، نشاهدوها بقى احنا ف البيت، ف

(*) تنتشل : تصفى من المياه .

١- إخبارية رقم (أ / ٢) .

(**) الإيسه : جمع إياس، والمقصود بها الحصير .

٢- إخبارية رقم (أ / ١) .

(***) بيمرمطوا : لايحسنوا أداء المهمة .

البيت برضه الخدامين اللى بيشهدوها واحنا قصادهم، كنا زمان بنعملوا بايدينا، دلوقتى لما بطلنا(*) همه اللى بيشهدوا. والناس الراقية قوى اللى بتدقق ع النضافة ، لما تنشف الغله يلموها، ويدعكوها برده مبلوله ويهرسوها باديهم ف الغربال نوبه ونوبه عشان يتأكدوا م النضافه»[1].

ويأتى هذا الحرص من قبل بعض أفراد الطبقة العليا بالقرية رقم (٤)، نتيجة لتوفر عدد من الخدم توكل إليهم تلك المهام. كما أن قيامهم بمهمة الغسيل الأولى دفع نحو تكرار الغسيل بالمنزل لافتقاد الثقة الكاملة فى قدراتهم ورغبتهم بالقيام بالمهمة بالشكل المطلوب. كما تشير نفس الإخبارية إلى أن تكرار الغسيل بالمنزل «المشاهدة» يقتصر على بعض أفراد الطبقة العليا دون أفراد الطبقة الوسطى أو الدنيا. ويرجع ذلك إلى قيامهم بأنفسهم بإنجاز المهمة فى مرحلة واحدة، ويثقون بالطبع فيما يقومون به من أجل نظافة مكون خبزهم ، كل حسب رؤيته للنظافة، والحرص على إتمامها بالشكل الذى يراه مناسبا .

وتدلى الإخبارية رقم (أ / ٦) بمعلومات تفيد بأن الطريقة التى أشارت إليها الإخبارية السابقة: كاحدى الطرق المتممة لتنظيف القمح بواسطة الردة المبللة بالماء، ما هى إلا طريقة قائمة بذاتها، ويمكن بها الاستغناء عن غسيل القمح بواسطة الماء الخالص .

«والله يا أخويا حكاية الرده دى واحدة علمتهالى ، واحدة كبيره ف السن من هنا م البلد ، جالتلى بدل ما تغسلى الغله ، وتكون ما سوستش ولاحاجه تبلى شوية رده وتخليهم طراى جوى كده وتروحى حطاهم ع الغله م المغرب، تصبحى الصبح تلجيها ناشفه ولاكنك عملتى لها رده مبلوله ولاحاجة ، وبعدين نهرسها برجلينا ف المواجير(**) تروح الرده المبلوله دى جاشره الغله، وبعدين ناخد ف الغربال تاره تاره ندعكها بإدينا كده وننسف بالغربال ، ونحط ف شكاير أو ف جفف، الغله دى ييجى دجيجها نضيف وابيض وحلو ولاغسيل بالميه ولاحاجه ، الرده المبلوله دى بتشيل من الغله تراب المحمه اللى احنا مخزنينها به، أغلب الناس مبجوش بيعملوا الحكاية دى، عادوا بيغسلوا بميه ويعبو ف الشكاير ويحطوهم ف حته طريه زى ما جلت لك»[2].

(*) بطلنا : تدهورت حالتنا الصحية.

١- إخبارية رقم (أ/ ٤) .

(**) مواجير : جمع ماجور، وهو إناء كبير من الفخار كان يستخدم فى عملية العجين.

٢- إخبارية رقم (أ / ٦) .

ونلحظ من خلال ما أدلت به الإخبارية عدم لجوء كافة أفراد المجتمع إلى هذه الطريقة ، وهو ما يؤكد على ما ذهبت إليه الدراسة فيما يخص حرية الأفراد فى الانتقاء بين البدائل، بما يتلاءم مع ظروف وإمكانات ومهارات كل أسرة ، بشرط أن يؤدى البديل إلى ما ألزمت به الجماعة نحو أهمية نظافة حبوب القمح قبل طحنها .

ومن الجدير بالملاحظة كذلك إمكانية انتقال تلك الطرق بين القرى المختلفة، بواسطة الزيجات المتبادلة بين القرى القريبة والبعيدة ، وهو ما لاحظه الباحث فى حديث الإخبارية والتى أشارت فيه أنها تلقت خبرة تنظيف القمح بواسطة الردة المبلله عن طريق امرأة ثانية، وهو ما يعنى عدم معرفتها السابقة بهذه الطريقة، ويدلنا هذا على عدم انتشارها بين جميع أفراد القرية. كما أن تبنيها للطريقة والمحافظة عليها لفترة زمنية طويلة، يرجع إلى توافقها مع ظروفها الخاصة ، وتحقيقها فى الوقت نفسه الغرض المطلوب.

تنفرد القرية رقم (١٢) بعدم حرص أفرادها على حتمية غسل حبوب القمح، وهو ما يختلف مع ما أشار إليه إخباريو قرى الدراسة الأخرى.

«إحنا هنا منغسلش الغله إلا إذا كانت وسخه قوى، يعنى لو لقيناها فيها تراب نغسلها ، نضيفه ما فيهاش حاجه نطحن على طول»[١].

وربما يرجع عدم الالتزام الصارم بأهمية تنظيف القمح قبل طحنه بين أفراد هذه القرية، إلى شراء ما يلزمهم من قمح من الأسواق، وهو ما كان يدفع البائعين إلى تنظيفه بالدرجة التى تُرغب المشترى فى اقتنائه دون ملاحظة ما به من عوالق أو أتربه، لأنه دائما ما يكون للمشترى الحق فى اختيار الأكثر نظافة .

ب- تجفيف القمح :

يهدف تجفيف القمح إلى تخليص حبوبه من الرطوبه التى تسربت إليها أثناء الغسيل . ويجمع الإخباريون بجميع قرى الدراسة على الاستعانة بالشمس لإتمام تلك المهمة.

تفيد الإخبارية (ب / ١) بأنه لايجب تعريض القمح إلى الشمس بعد الغسيل مباشرة، إذ يجب الإبقاء عليه حتى اليوم التالى للغسيل . ويطلق على هذه العملية «التخمير» ، حيث يتم

١- إخبارية رقم (أ / ١٢) .

تجميع القمح المغسول على فرشة واحدة فى شكل كومة ، ليبيت ليلته داخل المنزل على هذا الحال. وهذا الإجراء يسهم بشكل مباشر فى بياض لون الدقيق، وهو ما يؤثر بالطبع على لون وجودة الخبز الناتج عنه .

«بعد الغله ما تنغسل ، نحطها ف المشنات تتصفى، وبعدين نبيتها ف البيت نخمرها ونصبح ننشرها ، لما تبات حبتها تبقل (*)، وتبقى حلوه، ويبقى دقيقها أبيض ، نبيتها ع الأيسه، متبقاش مفرشه ع الإياس، بتبقى مكببه على إياس واحد»[1].

وغالبا ما يتم تعريض القمح للشمس «نشرها» فى صباح اليوم التالى. كما أن عملية الغسيل نفسها كانت تستغرق معظم فترات النهار، الأمر الذى يدعو إلى استقبال شمس اليوم التالى. يتم «نشر» الحبوب فى مساحة خالية من الأرض، غير مسقوفة ، بحيث لاتمنع ظلال السقيفة تعرض الحبوب بشكل مباشر للشمس . وغالبا ما يتم ذلك فوق أسطح المنازل، أو فى الأماكن الخالية التى يمكن التحكم فى غلقها . ويتعين أن يراقبها على مدار وقت النشر أحد الأفراد، وتوكل هذه المهمة غالبا إلى الفتيات أو الصبية. وتنحصر مهمتهم فى منع الحيوانات والطيور من الاقتراب من الحبوب والنيل منها أو العبث بها .

يستعين أفراد قرى الدراسة بمفروشات البيت الأرضية (الحصير) ، أو الأغطية (البطاطين)، ليتم نشر القمح فوقها ، بسمك لايزيد عن سنتيمتر واحد، حتى تتعرض أكبر كمية من القمح للشمس .

يلزم تقليب حبوب القمح أثناء فترة النشر، حتى يتسنى لكل الحبوب التعرض للشمس . تقوم بتلك المهمة إحدى سيدات المنزل؛ التى لديها خبرة التقليب. حيث تقوم بالمرور فوق المفارش وتقلب الحبوب برجليها حينا ، وبكفوف يديها فى حين آخر .

تختلف فترة التجفيف حسب فصول السنة . إذ تكفى شمس اليوم الواحد فى فصل الصيف لإتمام المهمة . أما فى فصل الشتاء فغالبا ما يحتاج القمح إلى يومين حتى يتم الجفاف، وحسب درجة سطوع الشمس وقدرة حرارتها على التأثير فى الحبوب.

(*) تبقل : تنتفخ .

١- إخبارية رقم (ب / ١) .

تتلخص الطريقة التى يتم بها قياس درجة جفاف الحبوب فى محاولة احدى سيدات المنزل المجربات كسر بعض الحبوب بأسنانها ، فإذا تم لها ذلك بيسر تأكدت من تمام الجفاف. أما إذا لم تستجب الحبوب للكسر بسهولة، فطنت إلى وجوب استمرار النشر.

«بعد ما نغسلوها ، نفردو البطاطين على السطح ، ونفرشها عليهم، لما تنشف بقى اروح أقلبها. ولما تكسرها بسنانك تُقُرش(*)، تبقى نشفت ، ماقرشتش بتندغ لسه، تبقى لسه طريه»(١).

تفيد نفس الإخبارية وتؤيدها كافة الإخباريات بجميع قرى الدراسة بأن أهمية إتمام جفاف الحبوب تكمن فى عدم الرغبة فى إهدار الدقيق الناتج عن القمح غير الجفاف .

«الغله لما تبقى طريه ، وتروح تنطحن ، تطلع رده ياما، نقومو ننشفهوها قوى عشان كده»(٢).

جـ- تنقية القمح :

يلزم تنقية القمح من الحصوات التى لم تؤثر مياه الغسيل فى إذابتها «الحصوة الحمرة» وكذلك البنور الغريبة المختلطة بحبوب القمح ، وعلى وجه الخصوص تلك البنور السوداء ، التى تتسبب فى تغيير لون الدقيق. كما أن طحين الحصوات وهذه البنور تؤثر بالطبع على صحة آكلى الخبز الذى يحوى طحينها .

وعملية تنقية حبوب القمح كانت تتخذ شكلا من أشكال اجتماع النسوة والبنات من الجارات والصديقات والأقارب، حول الآنية الخاصة بالتنقية. ويقترب شكل هذا التجمع من التجمع الخاص بموضوع «تفريط» الذرة . حيث تعد الدعوة إلى مثل تلك الأعمال الخفيفة، بمثابة الدعوة إلى تبادل الحديث حول موضوعات تهم المجتمعات كما سبق الإشارة.

ولم يصبح هناك حاجة لتنقية القمح من تلك الحصوات، حيث لم يعد لها وجود فى الآونة الأخيرة. ويعود ذلك إلى كون تلك الحصوات كانت تختلط بحبوب القمح أثناء عملية درس القمح

(*) تقرش : يسهل كسرها .

١- إخبارية رقم (أ / ١١) .

٢- إخبارية رقم (أ / ١١) .

بالطرق التقليدية القديمة (باستخدام النورج)، حيث أن تلك الطرق كانت تدفع نحو اختلاط القمح بتراب الأرض وحصواته. وبعد انتهاء العمل بتلك الطريقة القديمة منذ ما يزيد على عشرين عامًا لم تعد تظهر تلك الحصوات بعد غسيل القمح ، ولم تعد هناك حاجة إلى تنقية القمح منها أو اجتماع النسوة حول الآنية المخصصة لذلك.

«كان زمان ينقوا الغله لما يكون فيها حصى أحمر أو تقاوى ثانيه جايه كده م الأرض ما هى ساعات التقاوى بتبقى سمره لو سبناها تسمر الدقيق ، الحصوه السوده مش مشكله ما هى بتدوب فى الغسيل ، الغله الأيام دى بقت نضيفه»(١).

«لما تكون فيه حصوه ، نقوم نجيب الغله بعد الغسيل وبعد ما تنشف ، ونحطها ف الطشت ونحط فوق الطشت الطبق(*)، وناخد الغله من الطشت ونفرها(**) ع الطبق. بنبقى قاعدين البنات، الجيران، أى حد ع الباب ، ستات يعنى، أنده عليهم تعالوا نقوا معانا شويه، يقوموا جايين ، كله سلف ودين»(٢).

د- «هف» القمح :

تهدف عملية «هف» القمح التى تتم بواسطة الغربال، إلى تخليص كمية القمح المعدة للطحن من أية شوائب عالقة ، تكون قد علقت بالقمح أثناء تعرضه للشمس بعد عملية الغسيل ، أو أثناء تنقيته على «الصوانى» وتعرضه لتراب الشارع وذراته الطائرة .

وهذه العملية تأكيد للنظافة التى مرت بمراحل مختلفة ، بدأت بالغسيل وتنتهى عند هذه العملية، وهى تسبق تعبئة الغله بالأجوله المعدة لنقله إلى ماكينة الطحين .

وتقوم السيدة بهز الغربال وطرح كمية من القمح فى الهواء، ليسهم ذلك فى تخليص القمح مما يمكن أن يكون قد تخلف من العمليات السابقة من شوائب . وتتشابه تلك العملية تمامًا مع ما سبق الإشارة إليه عند تناول تخليص حبوب الذرة من الشوائب العالقة . ويستخدم فى ذلك نفس الأداة «الغربال» الذى تناولته الدراسة تفصيلا منذ قليل.

١- إخبارية رقم (ب / ١) .

(*) الطبق : صينيه كبيرة من الألومنيوم أو النحاس بقطر يتراوح بين متر ومتر ونصف وتستخدم فى الأساس لتقديم وجبات الطعام فوقها وخاصة فى حالة وجود ضيف .

(**) نفرها : ننقيها من الحصوات والشوائب .

٢- إخبارية رقم (أ / ٢) .

ثانيا : طحن الحبوب:

نعرض فيما يلى لعملية طحن الحبوب والتغيرات التى طرأت على الأدوات المستخدمة لإتمامها. وكذا عملية النخل التى تعقبها ، والأدوات اللازمة للقيام بها، ثم التغيرات التى طرأت عليها. ومن منطلق مفهوم المناطق الثقافية تسعى الدراسة فى هذا المقام إلى الكشف عن بعض جوانب الاتفاق أو الاختلاف بين المجتمعات المختارة فيما يخص هذه العمليات والأدوات المستخدمة فيها وكذلك العادات المصاحبة لها.

يقصد بعملية طحن الحبوب تحويلها إلى ذرات صغيرة (دقيق) ، ليسهل عجنها بواسطة الماء، حتى يتسنى تشكيلها إلى أرغفة قابلة للتسوية بالأفران . أما عن أدوات الطحن فى مجتمعات البحث فهى:

١- الطاحونة :

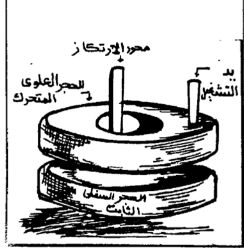
أشارت الدراسة الميدانية إلى أن الأداة التقليدية التى كانت تستخدم فى عمليات طحن الحبوب فى كافة قرى الدراسة - عدا القرية رقم (٣) - كانت تعرف «بالطاحونة» . ويؤكد الإخباريون أن هذه الطاحونة لم تكن تختلف كثيراً عن الماكينات الحديثة المستخدمة فى هذا الغرض. بل كانت بمثابة فكرة مبسطة للطاحونة الآلية الحديثة. وكانت تعتمد على الثور الذى يقوم بمهمة تشغيل التروس الخشبية، لتتم عملية دوران الحجر العلوى المتحرك على الأرضية الحجرية ، فيتم تفتيت الحبوب التى تنزل من «القادوس» العلوى إلى بين الحجرين، وتتحول إلى دقيق يتم استقباله من فتحة سفلية فى الأوعية المخصصة للاستقبال . ويبلغ قطر الحجر العلوى المتحرك حوالى متر ونصف تقريبا .

> «الطاحونة بتاع زمان لحقتها شويه، كانت لمؤاخذه شب (ثور) يدور فى الطاحونه، كان لها حجر كبير كده، وقادوس فوق زى بتاع الماكنه ، والشب يغموه، ويركبوا عليه ناف خشب على رقبته، وهو يلف والحجر يلف، ويحطوا الحب ف القادوس ده، وقفه تحت ينزل فيها الدقيق، الأرضية تبقى حجر والحجر التانى يدور عليه، كان سيدى (جدى) عنده الطاحونه دى، كان كل درب فيه طاحونه كل شارع فيه طاحونه، كان الطحين فيها من غير فلوس ولاحاجه، كان الدقيق بيطلع ناعم أحسن من دلوقت ، يشيلوه ويخدوه فى البيت، كان شب واحد اللى بيدور ف الطاحونه ويغموه ، وفيه شب تانى واقف يريح اللى داير شويه»[1].

١- إخبارية رقم (أ / ٤) .

وتلك الطواحين كانت ملكية خاصة لكل عائلة من عائلات كل قرية. فيقال مثلا طاحونة «العوامره» نسبة إلى عائلة «عامر»، أو طاحونة «الجمايلة» نسبة إلى عائلة «الجمل». وكان يخصص للطاحونة مقر فى الشارع أو الحارة التى يستقر فيها أفراد العائلة الواحدة، هذا المقر الذى تتراوح مساحته ما بين ٦٠ : ٨٠ متر مربع. ويضيف الإخباريون أن العائلات القادرة من الطبقة العليا وبعض عائلات الطبقة الوسطى هم الذين كانوا يستطيعون تحمل نفقات إقامة مثل تلك الطواحين، أما العائلات الفقيرة فكان يمكنها استخدام تلك الطواحين بلامقابل، خاصة أن كميات طحينهم لم تكن بالكثرة، كما أن أوضاعهم المادية كانت تدفع نحو معاونتهم كشكل من أشكال الصدقة الخالصة لله فى بعض الأحيان، أو فى مقابل أعمال خدمية يؤدونها لأصحاب الطاحونة، وهو ليس مقابلاً مباشراً يؤدى فى وقت طلب الاستخدام، ولكنه نوع من تبادل المصالح والمنافع وقت الحاجة إليها.

وتفيد الدراسة الميدانية باندثار هذا النوع من الطواحين فى كافة القرى المدروسة، منذ ما يزيد على ستين عاما، وذلك بعد اتساع عدد الوحدات المعيشية أو الأسر التى تضمها العائلة، بالدرجة التى يصعب معها الاستعانة بطاحونة واحدة. كما أن بطء الحركة الناتج عن الاستعانة بالحيوان (الثور) للتشغيل ، لم يعد مناسبًا للكثافة السكانية فى كل قرية. ودفع ذلك إلى استخدام ماكينة الطحين الحالية، التى يتم تشغيلها بواسطة آلات ميكانيكية ضخمة ، تعتمد على السولار فى عملية التشغيل . وتتميز الماكينة بالسرعة الفائقة بالقياس بالطاحونة القديمة، مما يؤدى إلى سرعة إتمام المهمة فى وقت قصير، وبكميات كبيرة من الحبوب والدقيق . كما أن الملكية الجماعية للأدوات ، خاصة التى تستخدم بصورة يومية. قد تتعارض مع مصالح الملاك.



شكل رقم (٩)
الرحاية

وتقوم فكرة الطاحونة القديمة وكذلك ماكينة الطحين الحالية، على دوران حجر متحرك فوق حجر ثابت، لتتحول الحبوب بين الحجرين إلى دقيق . وتعود هذه الفكرة إلى شكل «الرحاية» التى كانت تستخدم فى كافة القرى المصرية إلى وقت قريب بطريقة يدوية، وذلك عن طريق قيام إحدى النساء بإمساك عمود خشبى اسطوانى صغير مثبت فى الحجر العلوى المتحرك ، بواسطة راحة إحدى يديها، ليتحرك الحجر العلوى فوق الحجر الثابت ، وتتبادل اليدان القيام بالمهمة لإعطاء قدر من الراحة لكل ذراع. ويبدو أن الرحاية كانت تقوم بمهمة طحن الحبوب لتحويلها إلى دقيق لفترة زمنية طويلة سبقت الاستعانة بالطاحونة القديمة للقيام بالمهمة، ثم اقتصرت مهمتها على تكسير حبوب الذرة والقمح والفول، وتحويلها إلى «دشيش» لأغراض الطهى وإطعام الحيوانات. حتى انتهى استخدامها تمامًا منذ حوالى ثلاثين عامًا ، وتحولت مهمتها إلى الميكنة التى تقوم بنفس المهام، عن طريق ماكينة الطحين ذاتها، أو ميكنة مخصصة لذلك تعرف بـ «الدشاشة» .

وقد ظهرت الرحاية أول ما ظهرت فى مصر فى العصر الرومانى أو بعد ذلك ، كما تشير إلى ذلك «إيمان محمد المهدى» فى رسالتها عن الخبز فى مصر القديمة حيث تقول «أما أحجار الطحن الرحوية (الرحى) التى ما زالت موجودة فى الريف المصرى، فإنها لم تظهر إلا فى عصر متأخر ربما يكون العصر الرومانى أو حتى بعد ذلك » [١].

وتشير نفس الباحثة إلى أن عملية طحن الحبوب فى العصر الفرعونى (منذ الدولة القديمة وحتى انتهاء العصور الفرعونية) قد انقسمت إلى مرحلتين ، مرحلة أولى تتمثل فى دق الحبوب بواسطة المدقات، ثم طحنها بواسطة الأحجار غير الرحوية . وكانت تلك الأحجار عبارة عن حجر أرضى غير متحرك مستطيل الشكل يتراوح طوله بين ٥٠سم وعرضه حوالى ٢٧سم ، أما الحجر العلوى فلم يكن سوى حجر صغير مستطيل طوله حوالى ٢٨سم وعرضه حوالى ١٣ سم، وتقوم السيدة القائمة على الطحين بإمساكه بكلتا يديها من عند طرفيه ، وتمر به فوق الحبوب الموجودة على الحجر الأرضى [٢] (راجع تماثيل الطاحنة آتى بالمتحف المصرى، دولة قديمة، والطاحنة عنخ تف بالمتحف المصرى، دولة قديمة) .

١- إيمان محمد المهدى، الخبز فى مصر القديمة حتى نهاية الدولة الحديثة، دراسة غير منشورة للحصول على درجة الماجستير ، من قسم الآثار المصرية، كلية الآثار، جامعة القاهرة، ١٩٩٠م، ص١٤٩ .

٢- المرجع السابق من ص١٤٧ : ١٤٩ .

ويهم هذه الدراسة أن تشير إلى ثبات ذلك النوع من أحجار الطحن، وكذلك الطريقة المتبعة فى طحن الحبوب لفترات زمنية طويلة ، استمرت منذ ما قبل الدولة القديمة وحتى انتهاء العصور الفرعونية ، مع تغيرات طفيفة على الحجر السفلى من حيث ارتفاعه عن الأرض وتغير فى مساحته الكلية. كما استمرت الرحاية لأداء المهمة فترة زمنية طويلة منذ العصور الرومانية حتى احتلت الطاحونة مكانها. إلا أن العلم الحديث وما يتيحه من تطورات تكنولوجية ميكانيكية، يسهم فى سرعة التحول نحو الآلات. ويحقق الاعتماد عليها نتائج أفضل ، من حيث سرعة الإنجاز، ومسايرة الازدياد المطرد فى عدد السكان. وهو ما يستوجب ملاحقة سريعة لمطالبهم الحياتية اليومية، وعلى رأسها حاجتهم الملحة لرغيف الخبز كل يوم وعلى مدار وجبات اليوم الواحد.

٢- الطحن بماكينة الطحين :

يقصد بماكينة الطحين، تلك الآلات الميكانيكية التى تتولى تشغيل حجر الطحن العلوى الذى يدور فوق آخر، ليتم فيما بينهما طحن الحبوب التى تنزل من وعاء مخروطى كبير يطلق عليه «القادوس». إذ يتم إلقاء الحبوب من فوهته الواسعة التى يبلغ قطرها حوالى متر ونصف تقريبا. يتوالى نزول الحبوب من الفتحة السفلية له بشكل منتظم وبكميات محدودة تتناسب مع قدرة الحجرين على طحن الكمية التى تتسرب إليهما. ويتم استقبال الطحين من فتحة سفلية؛ بواسطة الأجولة وأوعية الخوص «القفف» و «المقاطف» المعدة لهذا الغرض.

تنتشر هذه الماكينة فى جميع قرى البحث الآن. ومن الجدير بالإشارة أن هذا الانتشار بدأ بشكل متدرج منذ أكثر من خمسين عامًا. حيث بدأ العمل بها بالمدن الصغيرة المجاورة، ثم بالقرى الكبيرة، حتى وصل الأمر الآن إلى كافة القرى دون العزب والتوابع، إذ لايسمح عدد سكانها بتشغيل يدر ربحًا على صاحب الماكينة . كما بدأ انتشار تزويد الماكينة بمناخل الدقيق الآلية أيضا بشكل متدرج، إذ أن تركيبها بالماكينة كان جاذبًا لعدد أكبر من الزبائن من القرى المحيطة ، التى لم يتم تزويد ماكينة قراهم بتلك المناخل . وهو ما دفع بأصحاب الماكينات بإضافة تلك الخدمة المكملة لعملية طحن الدقيق.

تبدأ إجراءات طحن الحبوب بنقلها إلى ماكينة الطحن، وتوكل المهمة إلى الخدم فى حالة أسر الطبقة العليا، كما يتولون عملية الطحن نفسها. وعادة ما توكل تلك المهام إلى النساء وبمعاونة من الرجال فى حالة الطبقتين الوسطى والدنيا. وتحتاج إجراءات نقل الحبوب

من المنزل وحتى الماكينة إلى الرجال أكثر من النساء. ويرجع ذلك إلى قدراتهم العضلية التى تتيح لهم تحميل زكائب الحبوب الثقيلة على الحمير أو عربات الحقل وإنزالها.

يحتاج طحن الحبوب بالماكينة إلى اثنين أو ثلاثة أفراد- فى حالة الكميات الكبيرة من الطحين- حيث يلزم وجود من يتولى حمل ودفع الحبوب إلى «القادوس» وتتابع إحدى السيدات استقبال الطحين بالأجولة المعدة لذلك.

ثالثا : النخل وأدواته :

يهدف نخل الدقيق- بعد طحنه - إلى تصنيف ذراته ما بين الخشن والناعم فالأكثر نعومه، بمراحل وأدوات مختلفة تسهم فى هذا التصنيف ، لتناسب درجة نعومة الدقيق أنواع الخبز المختلفة.

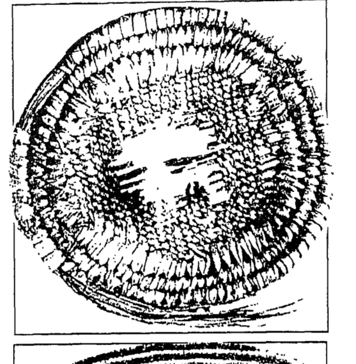
نتناول فيما يلى نخل دقيق القمح والذرة، والتغيرات التى طرأت عليه، فضلا عن الأدوات اللازمة لإتمامه بالمنازل ، وكذا بعض المعتقدات التى تنتشر بين أفراد قرى الدراسة حول أدوات النخل.

١- النخل اليدوى بالمنازل :

لجأ أفراد قرى البحث إلى نخل الدقيق بطريقة يدوية ، تعتمد على مجموعة من المناخل التى تناسب نوع الدقيق، وكذا درجة النعومة المطلوبة.

ظل الاعتماد على هذه الطريقة لفترات زمنية طويلة ، ترجع إلى العصور المصرية القديمة. وكانت تتم بواسطة النساء، وبالاستعانة بمناخل مستديرة قريبة الشبه بالمناخل الحالية. وينحصر الاختلاف بينهما فى الخامات التى صنعت منها تلك المناخل . حيث كانت فى تلك العصور القديمة تصنع من نبات «السمار» (انظر الأشكال رقم ١٠ ، ١١ ، ١٢) . كما تشير الباحثة «إيمان محمد المهدى» إلى أن السيدات فى مصر القديمة كن يتحكمن فى الإمساك بالمناخل، عن طريق يدى الناخلة بنفس الطريقة التى ما زالت تمسك بها حتى الآن[١].

١- إيمان محمد المهدى، الخبز فى مصر القديمة ، مرجع سابق، ص١٠٨ .



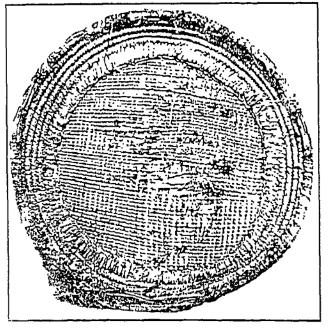
شكل رقم (١٠)

غربال من السمار، دولة حديثة



شكل رقم (١١)

منخل من السمار- دولة حديثة



شكل رقم (١٢)

منخل من السمار- دولة وسطى

تفيد الإخباريات اللائى يقمن بعمليات النخل اليدوى - دون الرجال- بأن نخل دقيق الذرة لايحتاج سوى لمنخل واحد من السلك لفصل ذراته الخشنة «الحشاره» أو «الرده»، عن الدقيق الذى يدخل مباشرة فى عجين الخبز. ومنخل السلك هذا هو أحد المناخل التى يستعان بها لنخل دقيق القمح (المرحلة الأولى من الطحن كما سيتضح ذلك).

وعلى الرغم من إفادة كافة الإخباريات فى جميع قرى الدراسة إلى استعانتهن بمنخل واحد لإتمام نخل دقيق الذرة إلا أن الإخبارية رقم (أ / ٤) أفادت بإمكانية مرور دقيق الذرة بمرحلة نخل ثانية . يُستعان فيها بمنخل ذى ثقوب أضيق ليتم الحصول على دقيق أنعم. ويمكن القول أن هذا الاستثناء يعود إلى أن الإخبارية تنتمى إلى الطبقة العليا، وليس معنى هذا اتباع كل أفراد هذه الطبقة فى جميع القرى إلى هذه الطريقة لنخل دقيق الذرة، وإنما يحافظ القليل منهم على هذا الإجراء، للحصول على أجود أنواع الخبز، ويساعدهم على ذلك توفر العمالة الخدمية (خدم) للقيام بتلك المهام.

«الدره بيتحلل (يُنخل) نوبه واحده بمنخل سلك بتاع القمح، بس عنيه ديقه شويه، عشان ميتزلش الحشاره، الدره بتطلع منه الحشاره، وساعات الناس الغناى لما تحب تمنع(*) تلاقيه خشن تنخله بالهراج (**)»(١).

وعملية نخل الذرة هى عملية يدوية لايمكن اللجوء إلى الميكنة لإجرائها . حيث أن المناخل بماكينة الطحين صممت لنخل دقيق القمح دون الذرة. وقد يرجع ذلك إلى أن نخل الذرة لايمر بمراحل متعددة، ولذا فإن عملية نخله تعد من العمليات البسيطة ؛ التى لاتحتاج إلى تكرار النخل للحصول على نعومة متدرجة كما يحدث بالنسبة لنخل دقيق القمح .

لايمكن الاستعانة بمخلفات نخل الذرة فى صناعة أى نوع من أنواع الخبز، نظراً لحالة الخشونة التى تكون عليها تلك المخلفات . وتبعا لما سبق الإشارة إليه فى الفصل السابق من حيث حرص المجتمعات القروية على إيجاد وظائف لكافة المخلفات، كنوع من الترشيد الاستهلاكى ، يلجأ أفراد جميع قرى البحث إلى الاستعانة بتلك المخلفات فى إطعام الحيوانات والطيور.

(*) تمنع : تحاول الحصول على درجة أنعم من الدقيق.

(**) الهراج : أحد المناخل التى يستعان بها لنخل القمح فى المرحلة الثانية من النخل .

١- إخبارية رقم (أ / ٤) .

«الحشاره خشنه، وفيها سفا بتلزق ، نباتة الدره كلها ف القشره تلزق ف زور أى طيره تاكلها مش بس الوز. فلما احنا نحطها بقى مش عايزينها تدهب(*)، نبل عليها لقمتين، لنحطها على شوية كسب، لوحدها لأ»(١).

ويبين الجدول التالى الأسماء التى تطلق على الذرات الخشنة التى يتم فصلها عن دقيق الذرة، تبعا لكل مجتمع من مجتمعات البحث:

جدول رقم (٦)

القرية	١	٢	٣	٤	٥	٦	٧	٨	٩	١٠	١١	١٢
الاسم	الحشاره	الحشاره	الرده	الحشاره	الرده	حشارة الدره	اللوش	الحشاره	الرداده	الرده	الرده	–

ويلاحظ فى الجدول السابق عدم إمكانية تتبع الأسباب التى دفعت نحو تبنى كل قرية للاسم الذى يطلقه أفرادها على مخلفات نخل دقيق الذرة، حيث يلاحظ أن بعض قرى أقصى شمال الدلتا تطلق نفس الاسم الذى يطلقه أفراد بعض قرى الجنوب. كما يلاحظ عدم معرفة أفراد القرية رقم (١٢) لأى اسم لمخلفات نخل دقيق الذرة، ويعود ذلك إلى عدم الاعتماد على دقيق الذرة فى أنوا ع خبز تلك القرية كما سيتضح ذلك.

أما فى حالة نخل دقيق القمح بالمنازل يدويا ، فيختلف الأمر– كما سبق الإشارة– حيث يتم الاستعانة بعدد من المناخل للحصول على تدرج فى نعومة الدقيق تصلح لأنوا ع مختلفة من الخبز. وتصل فى بعض الحالات إلى أربعة أنوا ع من المناخل، وفى بعضها الآخر إلى نوعين فقط. كما يمكن الاستعانة بأحد المناخل فقط للحصول على نوع من الدقيق يصلح بعد خلطه بدقيق الذرة لأنوا ع الخبز المختلفة.

إلا أن المعلومات الميدانية تفيد بمعرفة جميع أفراد قرى البحث لثلاثة أنوا ع من المناخل، الأول منها سلك يتخلف عنه الرده الخشنه، والأوسط يتولى نخل الدقيق الذى ينتج عن منخل

(*) تدهب : المقصود تذهب أى تصبح غير ذى فائدة .

١– إخبارية رقم (أ / ٤) .

السلك، ويتخلف عنه السن، وينتج عنه الدقيق الذى يصلح للخلط بكافة أنواع الخبز، أو يصنع منه خبز القمح دون خلطه بدقيق الذرة. أما المنخل الثالث فهو المنخل المانع ورقعته ذات ثقوب أضيق، وينتج عنه الدقيق «المانع» أو «المقطف» ، الذى يصلح لأنواع الفطير والكعك والأنواع المميزة من خبز القمح، التى تخبز فى مناسبات الأفراح والمواسم والأعياد حسب إمكانات كل أسرة . وسوف نعرض بالتفصيل بعد قليل لأنواع تلك المناخل. كما ستتناول أنواع الخبز المختلفة حسب نوع الدقيق فى الفصل الخاص بأنواع الخبز. وما يهم الدراسة فى هذا المقام هو عملية النخل ذاتها وكيفية إتمامها يدويا .

تبدأ عملية النخل بتجهيز الأدوات اللازمة ، وهى مجموعة من الطسوت الملائمة لأداء المهمة. ولاتقتصر فقط على مهمة نخل الدقيق، وإنما يستعان بها كذلك فى بعض الأعمال المنزلية الأخرى ومن أهمها عمليات العجين وغيرها. كما يمكن أن تستخدم فى نقل المياه النظيفة ، أو نقل الخضر من الحقل ، أو شراء مستلزمات السوق، ولاتستخدم فى نقل القاذورات أو الاستحمام أو غير ذلك من أعمال تتعارض مع ما يجب أن تكون عليه طهارة ونقاء ونظافة الدقيق . إلا أنه قد ثبت للدراسة الميدانية أنه فى حالة بعض الأسر من الطبقة الدنيا، يمكن التنازل عن تلك الشروط، حيث لاتتيح لها إمكاناتها المادية الاستحواذ على عدد من الأوعية . فيمكن استخدام الوعاء فى كافة أعمال المنزل بشرط إتمام تنظيفه قبل الاستعانة به فى عمليات النخل. وعلى الرغم من أن ما سبق هو الاتجاه العام فى هذا الخصوص، إلا أن الدراسة لايمكن أن تتجاهل الطبيعة الخاصة بكل منزل من حيث الحرص على النظافة ، حيث أن هذه الطبيعة تتخطى فى بعض الأحيان حدود الطبقة فينعكس ما سبق أن أشرنا إليه.

كما تجدر الإشارة إلى أن الوعاء الأمثل لإتمام عملية النخل فيه، هو طست واسع بقطر يتراوح بين ٨٠سم : ١٢٠ سم، وبحافة رأسية حوالى ٢٠ سم. راجع الصور رقم (٦ : ١٢) ويطلق عليه طست الغسيل، وهو لايستخدم فى عملية غسيل الملابس إلى جانب الاستعانة به فى عملية النخل. ويطلق عليه هذا الاسم نظراً لأن هذا النوع من الطسوت قد صنعت خصيصا لعمليات غسيل الملابس بشكل يدوى ، كما كان يمكن الاستعانة بها فى استحمام الأفراد. غير أن الطست الذى يستعان به لعملية النخل أو العجن أو التقريص كان يخصص لتلك الأعمال كما سبق الإشارة.

كما يُستعان ببعض الأوعية المصاحبة ويمكن أن تكون أنواع آخرى من الطسوت يطلق عليها طست الحنفية (انظر الصور ٦ : ١٢) ليوضع بها الدقيق قبل نخله، وكذلك الردة المتخلفة عن عملية النخل. وكما يلاحظ بالصور أن تلك الطسوت من خام الألومنيوم الذى بدأ ينتشر منذ أكثر من عشرين عاما كبديل لطسوت النحاس نظراً لسهولة حمله ونقله تبعاً لخفة وزنه .

ويفيد الإخباريون فى قرى البحث أنه يمكن استبدال «طسوت الحنفية» بأية أوعية أخرى تصلح لهذا الغرض، «كالقفف» أو «المقاطف» أو «الحلل» أو غيرها من الأوعية البلاستيكية ، المهم أن تناسب المهمة التى توكل إليها، بحيث لاتسبب أية إعاقة للسيدة التى تتولى النخل.

كما يجب الاستعانة بأحد الأوعية الصغيرة مثلا، لنقل الدقيق قبل نخله من وعائه إلى المنخل (انظر الصورة رقم ٦) .

تفيد الملاحظة الميدانية بأن عملية النخل تستوجب مهارة من القائمات بها، تلك المهارات التى تلقن إليهن من قبل الأمهات. حيث تشير ملاحظة الباحث لإحدى الإخباريات أثناء قيامها بالنخل أنها تتبع نظاماً دقيقا من حيث كيفية النخل، هذا النظام الذى يُلزم باتباع قواعد تؤدى إلى ما ترمى إليه عملية النخل من الفصل التام بين الدقيق وما يتخلف عنه .

وتبدأ الناخلة فى نقل كمية من الدقيق المراد نخله إلى المنخل بواسطة أحد الأوانى الصغيرة (أنظر الصورة رقم ٦) . ثم تقوم السيدة بالإمساك «بتارة» المنخل بواسطة اصبعين من كل يد هما السبابة والوسطى فى منطقة ارتكاز تتوسط المنخل تماما. ليدفع اصبعى اليد اليمنى المنخل ناحية راحة اليد اليسرى ، التى تدفعه بدورها بواسطة نفس الاصبعين إلى راحة اليد اليمنى، ليكون تكرار الدفع والتلقى ثم الدفع من كلتا اليدين، هو ما يتسبب فى عملية هز الدقيق داخل المنخل وانتقال ذراته عبر الثقوب ، ليمر ما تسمح به الثقوب ، ويبقى مالايمكن له المرور. ولاحظ الباحث أن هذه الطريقة تلقى بعبء العملية كلها على راحتى اليدين والأصابع دون الأذرع ، وهو ما لايسبب الإجهاد السريع للناخلة . (راجع الصورةُ رقم ٧) .

وبعد تكرار العملية السابقة مرات عديدة يظهر للناخلة أن عملية الفصل قد قاربت على الانتهاء، من خلال ما يبدو لها فى داخل المنخل، حيث يبدأ ظهور الرده ذات اللون البنى الفاتح، هنا تبادر السيدة بالإمساك بالمنخل بطريقة أخرى، حيث يقبض إبهام كلتا اليدين على «تارة» المنخل من الداخل ، ويعضد هذا الإمساك بقية أصابع اليدين على الجزء الخارجى للتارة. ويكون هذا الإمساك فى الربع الأخير من التارة فى اتجاه الناخلة. وفى هذه المرحلة

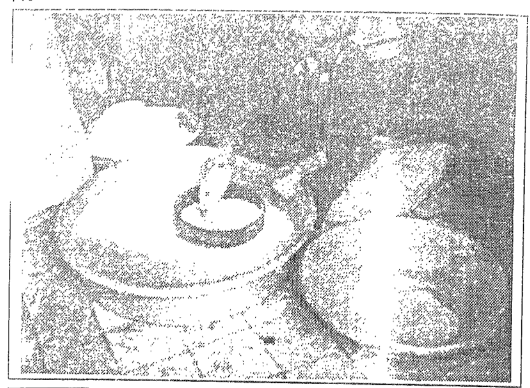
تقوم الناخلة كذلك بدفع مقدمة التارة فى اتجاه حائط الطست ليصطدم بها: مما يتسبب فى إنزال بعض الذرات التى تكون قد علقت بحوائط التارة الداخلية إلى أرضية المنخل حتى تتخذ دورها فى المرور من ثقوبه أو البقاء فى المنخل حسب درجة نعومتها (انظر الصورة رقم٨) .

وبعد الحركة السابقة تلحظ الناخلة أن هناك بعض الذرات من الدقيق قد تجمعت مع بعضها البعض مكونة كتلاًصغيرة متماسكة من الدقيق. وهنا يلزم عليها أن تضع المنخل فى الطست الذى أمامها، وتقوم بفرك تلك الكتل، وتفريق ذراتها عن بعضها البعض بواسطة راحة يدها. (انظر الصورة رقم ٩) .

ثم تقوم السيدة بهز ما بداخل المنخل لتنزل الذرات التى فرقتها ، ولكن بطريقة مختلفة حيث تحرص على خفض مقدمة المنخل بحيث تتجمع الرده فى المقدمة ، هذا التجمع الذى لايسمح بإنزال بعض ذرات الردة الناعمة إلى الدقيق المنخول بتكرار عملية الهز، التى تهدف إلى إنزال الدقيق دون الردة (انظر الصورة رقم ١٠) .

ونلحظ فى الصورة رقم (١١) قيام الناخلة بإنهاء نخله والبدء فى أخرى، حيث تلقى بالردة فى الإناء المعد لذلك بواسطة إحدى اليدين ، فى حين تمتد الأخرى ناحية الوعاد الصغير لتحمل به كمية أخرى من الدقيق، لتبدأ نخلة أخرى بطريقة أوتوماتيكية بلا فواصل. وكأن تكرار العملية واكتساب الخبرة والمهارة فى أدائها، جعل مراحلها المتعاقبة أقرب ما يكون إلى الآلية .

وبعد آن تقوم السيدة بنخل كمية كبيرة من الدقيق ، تشرع فى الضغط على الدقيق المنخول، بواسطة راحة إحدى يديها، حتى يمكن أن يستوعب الطست أكبر كمية من الدقيق المنخول (انظر الصورة رقم ١٢) .



صورة رقم (٦) سيدة تقوم بنقل الدقيق المراد نخله إلى المنخل بواسطة وعاء صغير (طبق) لتبدأ النخله. (قرية كفر الأكرم، مركز قويسنا، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٢٠ / ٤ / ١٩٩٣]



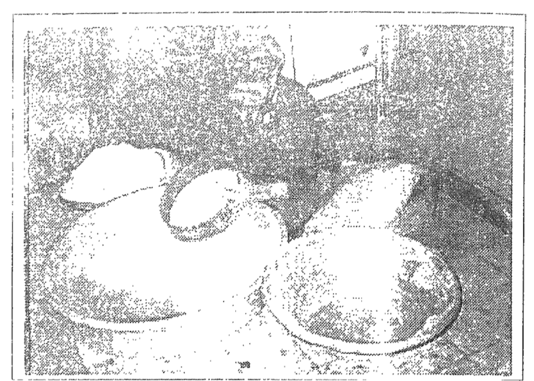
صورة رقم (٧) توضح كيفية الإمساك بالمنخل بواسطة السبابة والوسطى لتسهيل عملية الهز. (قرية كفر الأكرم، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٢٠ / ٤ / ١٩٩٣]



صورة قرم (٨)
توضح إمساك الناخلة بتارة المنخل بواسطة الإبهام عند الربع الخلفى من التارة فى اتجاه الناخلة وتدفع بمقدمة المنخل للاصطدام بحائط الطست لانزال ذرات الدقيق التى علقت بالحوائط الداخلية لتارة المنخل.
(قرية كفر الأكرم، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية)
[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٢٠ / ٤ / ١٩٩٣]



صورة قرم (٩)
توضح قيام الناخلة بتفتيت ذرات الدقيق التى تجمعت فى كتل صغيرة، بواسطة راحة إحدى اليدين.
(قرية كفر الأكرم، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية)
[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٢٠ / ٤ / ١٩٩٣]



صورة رقم (١٠) توضح الناخلة وهى تخفض مقدمة المنخل بحيث تتجمع الردة فى المقدمة (قرية كفر الأكرم ، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٢٠ / ٤ / ١٩٩٣]



صورة رقم (١١) توضح إلقاء الناخلة للردة فى الوعاء المخصص لاستقبالها بواسطة احدى يديها فى حين تمتد يدها الأخرى لجلب كمية أخرى من الدقيق لوضعها بالمنخل. (قرية كفر الأكرم، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٢ / ٢ / ١٩٩٣]



صورة رقم (١٢)

توضح الناخلة وهى تقوم بالضغط على كمية الدقيق التى تم نخله بواسطة احدى يديها، وذلك حتى يتحمل الطست كمية كبيرة من الدقيق. (قرية كفر الأكرم، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٢٠ / ٤ / ١٩٩٣]

يحرص أفراد قرى البحث على عدم إهدار أى قدر من مخلفات النخل، كنوع من الترشيد الاستهلاكى. إذ يتم نخل الردة الناتجة عن المرحلة الأولى للنخل، ليتم تقيسمها إلى «ردة خشنة» و«ردة ناعمة» . وتلقى الأولى إلى الحيوانات والطيور، ويستعان بالنوع الثانى كطبقة فاصلة بين أرضية رغيف الخبز وبين قاعدة التسوية.

وتتم تلك الإضافة بطرق مختلفة ستتناولها الدراسة تفصيلا فى الفصل الخاص بتسوية الخبز. إلا أن الملاحظة الميدانية قد أفادت بإمكان الاستعانة بالأنواع الخشنة من الردة فى نفس استخدامات الردة الناعمة فى حالة الطبقة الدنيا، حيث يمكن التنازل عن بعض المواصفات الخاصة بشكل الرغيف .

٢- النخل الآلى بماكينة الطحين :

أفاد الإخباريون بأن ظهور المناخل الآلية بماكينات الطحين كخدمة مكملة لعملية الطحن، بدأ منذ فترة تتراوح بين خمسة عشر وثلاثين عاماً . ويشير الإخباريون إلى أن لجوء أفراد الطبقة العليا وبعض أفراد الطبقة الوسطى إلى نخل طحين القمح بالماكينة، بدأ ينتشر بشكل واسع عند بداية ظهور تلك الخدمة، نظراً لما كانت تؤديه من سرعة الآداء وتوفير الجهد. فى حين تنازل بعض أفراد الطبقة الوسطى وأفراد الطبقة الدنيا عن تلك الخدمة ، معللين ذلك التنازل بأن النخل الآلى يهدر الدقيق، حيث يصنفه إلى سبعة أصناف، ثلاث منهم من الدقيق الفاخر «العلامة» بدرجات متدرجة من النعومة ، بالإضافة إلى السن الأبيض والسن الأحمر، والردة الناعمة والردة الخشنة.

«ناس كتير ما بتنخلش ف الماكنه ، بيجولوا إن مناخل الماكنه بتكشف الدجيج، نصه رده ونصه دجيج، يعنى بيطلع فيه رده كتير»(١).

كما أن من يلجأون إلى نخل الدقيق بواسطة الماكينة، لم يكن يرضيهم ذلك التصنيف الذى ينتج عن مناخلها، إذ اعتادوا عبر تاريخ حياتهم على أصناف معينة من دقيق القمح، صلحت كمكونات لأنواع الخبز التى اعتادوا على صناعتها. ولذا كانت تلجأ ربة المنزل فى إعادة ذلك التصنيف الآلى إلى التصنيف اليدوى، مكتفين بما تتيحه الميكنة من سرعة الآداء وتوفير الجهد.

«ف المكنه بيبقى فيه درج أولانى يطلع العلامه البيضا الأولانية خالص، والدرج التانى يطلع العلامه التانيه، والدرج التالت بيطلع العلامه التالته، دول بقى تلت علامات بنحطهم على بعضهم. وفيه سن أبيض، وسن أحمر، ورده ناعمه، ورده خشنه»(٢).

تختلف الإخبارية (أ / ٧) مع ما ذهبت إليه الإخبارية السابقة فى إعادة تصنيفها للدقيق المنخول بواسطة الماكينة. وترى أهمية الاحتفاظ بالعلامة الأولى لاستخدامها فى بعض أنواع الفطائر، ثم تخلط الدرجين الثانى والثالث، كما تبقى على أنواع السن والردة كما هى. ويعد هذا الاختلاف مؤشراً إلى اختلاف أنواع الخبز بين هذه القرى، مما يستوجب درجات نعومة

١- إخبارية رقم (أ / ٦) .

٢- إخبارية رقم (أ / ١) .

متفاوتة لخامات صنعه. وهو ما سوف نعرض له تفصيلا فى الفصل الخاص بأنواع الخبز. إلا أنه فى نفس الوقت يشير إلى اتفاق عام- بجميع قرى الدراسة- على عدم صلاحية المناخل الآلية فى تصنيف دقيق القمح .

تراجع فى الآونة الأخيرة حرص بعض الأفراد على اللجوء إلى الماكينة لنخل دقيق القمح، وهم أنفسهم من سارعوا إلى تلك الخدمة عند بداية ظهورها . ويأتى هذا التراجع نتيجة لعدة عوامل دفعت إليه . من أهمها: عدم الحرص على طحن ونخل كميات كبيرة من الدقيق، نظراً لتوفره بالأسواق فى درجات نعومة مختلفة (بلدى)، (زيرو) . فضلا عن أن انتشار التعليم بين جميع أفراد مجتمعات البحث، وعلى وجه الخصوص تعليم الإناث، قد ساهم فى تخلى البنات عن دورهن فى متابعة أعمال الطحين والنخل، نظراً لانشغالهن بأمور التعليم. وكذلك محافظتهن على مظهرهن ، وهو ما يتعارض مع آمور الطحين والنخل بالماكينة. حيث يؤدى تناثر ذرات الدقيق بالماكينة، وكذا ما يؤدى إليه حمل ونقل الأوعية التى تحتوى الدقيق، يؤدى ذلك إلى اتساخ الملابس والوجوه بما يعلق بها من ذرات الدقيق. علاوة على أن ماكينة الطحين تضم عددا كبيرا من الطاحنات والطاحنين. وكذلك المسافة التى تقطعها الفتاة ما بين الماكينة والدار، الأمر الذي يعرض هيئتها التى أصبحت عليها لرؤية الآخرين، وهو ما تراه فتاة التعليم غير متفق مع هندامها وأناقتها .

> «والله ما بقيت الاقى حد يروح الماكنه يطحن لى، وبعدين يقف ينخل كمان، دأنا بتحايل ع الجدعان يروحو بس يطحنوا ، أصل النخل كمان عايز عدد، لازم تلاته يناولوا ويساعدوا بعض، بقيت انخل ف الدار اللى اقدر عليه، ولما احتاج قوى اشترى وخلاص»[1].

إضافة إلى ذلك فإن ما طرأ على شكل المسكن- حيث لامكان لوجود الفرن- وكذا اتصال مجتمع القرى بمجتمع المدينة المجاور ، من خلال طلبة المدارس والجامعات والموظفين، وأيضا وجود الأفران العامة داخل بعض قرى الدراسة، قاد كل ذلك ناحية رغيف تلك الأفران المدعم غير المكلف، وهو ما استتبع تقلص دور ماكينة الطحين بما تضمه من مناخل عن ذى قبل.

١- إخبارية رقم (ج / ١) .

٣- تخزين الدقيق :

اعتاد أفراد قرى البحث على تخزين أنواع الدقيق بعد نخلها ، لحين الاحتياج إليها. ولم تكن تلك الأوعية تخلو مما يخزن بها على مدار العام عند أفراد الطبقات العليا وبعض أفراد الطبقة الوسطى. إذ يحرصون على إمداد أوعيته بالمزيد، عندما تظهر بوادر خلوها. ويرون فى خلو الدار من مكون الخبز عيباً وانكشافًا لحالة أهل المنزل الاقتصادية .

يعد تخزين الدقيق من المهام النسائية ، نظرًا لأنها تتبع إجراءات النخل، التى هى من صميم عمل المرأة . فضلا عن أن أمور المعيشة الخاصة بالمأكل لم يعهد بها إلى الرجال فى أى من قرى الدراسة، حيث أنها تتعارض مع أعمال الزراعة وأمور الحقل التى يتولاها الرجل أو أعمال الصيد وغيرها من المهن التى اعتاد الناس أن يتولاها الرجال.

أما عن الأوعية التى تخصص لتخزين الدقيق فلم تكن تصنع خصيصًا لهذا الغرض . حيث يتم الاستعانة بفوارغ الأوعية التى أدت وظيفتها الأولى وفرغت منها، كعلب المسلى الكبيرة ، وجرار الماء التى فقدت بعض ما يؤهلها لأداء وظيفتها الأولى، كاليدين التى تمسك بهما وتساعد على حملها مثلا . كذلك كان يمكن الاستعانة بزير الماء القديم لهذا الغرض. وتفيد إخباريات قرى جنوب ووسط الدلتا إلى صناعتهن لمخازن طينية مخصصة لهذه المهمة. وكانت تشبه إلى حد كبير تلك المخازن التى اعتادوا على صنعها لتخزين حبوب القمح ، من حيث خامات الصنع والفتحة العلوية الموازية لأرضية المخزن دون السفلية . إلا أن تلك المخازن كانت تتميز بصغر حجمها ، حيث لم يتجاوز ارتفاعها ٨٠ سم تقريبا . وتجدر الإشارة إلى أن اللجوء إلى مثل هذا النوع من المخازن قد اقتصر على القرى التى استعانت بمخازن الطين (الطوف)، دون القرى الأخرى . ويرجع ذلك إلى اعتيادهم على أعمال الطين وخبراتهم فى بناء المخازن. ويبدو أن تلك المخازن المخصصة لحفظ الدقيق قد سبقت مخازن الغلال فى الاندثار ، حيث لم تعد أحد أوعية حفظ الدقيق منذ ما يزيد على عشرين عامًا ، وقد يرجع ذلك إلى انتشار الأوانى البديلة التى يمكن الاعتماد عليها فى هذا الغرض ، واتساع دائرة إمكانية الحصول على تلك الأوانى، نظرًا لاتساع نطاق اعتماد القرية على ما يمكن أن تضمه تلك الأوانى من سلع أثناد قيامها بوظيفتها الأولى. فضلا عن إمكان الحصول عليها من المدن وما تضمه من أسواق، نتيجة للاتصال المتزايد بالمدن المحيطة . بالإضافة إلى تلك الأوعية التى يمكن إعادة توظيفها كنوع من الترشيد الاستهلاكى ، كانت هناك أوعية الخوص التى كانت

تصنع خصيصا لغرض التعامل مع الدقيق من حيث نقل حبوبه إلى الماكينة أو استقبال الدقيق ونقله إلى المنازل، كذلك فى تخزين الدقيق. وعلى الرغم من لجوء قرى جنوب ووسط الدلتا إلى أوعية الخوص «القفف» كأحد بدائل أوعية التخزين ، إلا أن قرى الشمال وخاصة القرى (٩ ، ١٠ ، ١١) قد اعتمدوا عليها اعتماداً رئيسيا ، نظراً لسهولة الحصول عليها، بل أن تلك القرى تعد مصدراً لها لبقية قرى الدلتا الجنوبية، نتيجة لما يتيحه انتشار النخيل بتلك المناطق، من القدرة على أعمال الخوص.

كما تفيد الإخباريات بأهمية اختيار المكان المناسب لتخزين الدقيق . فيجب أن يكون فى مكان آمن من إحدى غرف البيت ويبتعد عن حركة الحيوانات، أو متناول الطيور، أو عبث الصغار . فضلا عن أهمية تغطية تلك الأوعية بأغطية محكمة، تكون فى أغلب الأحيان من الخرق النظيفة التى تلف بشكل محكم على فوهة كل وعاء، حتى لاتصل إلى الدقيق أية أتربة أو حشرات .

تذهب الدراسة الميدانية إلى أن الحرص على تخزين الدقيق بعد نخله قد تقلص لدرجة ملحوظة ، نظراً لعدم توفر إعداد من السيدات بكل منزل تقمن بأداء مهمة نخل كميات كبيرة من الدقيق بدرجات نعومته المختلفة، نتيجة لتعليم الإناث، فضلا عن تقلص نسبة الأسرة الممتدة، وما كانت تضمه من زوجات وبنات يقمن بهذا الدور . إضافة إلى توفر أنواع الدقيق بالأسواق ، وكذا توفر الخبز نفسه، الأمر الذى لم يعد يجعل هناك حاجة ملحة إلى هذا التخزين. كما تغيرت المفاهيم بانكشاف الدار إذا لم تتوفر كميات من مخزون الدقيق، ولم يتبق من يتبنى تلك المفاهيم إلا حالات نادرة من المحافظين على التقاليد القديمة.

٤- أدوات النخل (المناخل) :

لاتختلف أدوات الدقيق بالطريقة اليدوية : فى أى من القرى التى أجريت الدراسة بها ، من حيث الخامات المكونة لها، أو الشكل التى هى عليه، وحتى حجم تلك المناخل . لكنها تختلف بعض الشئ من حيث المسميات التى تطلق على بعضها . ويتركز الاختلاف فى التسمية على المنخل الرئيسى- وهو الأوسط- الذى يقوم بأهم أدوار النخل، والمتمثل فى فصل الدقيق الذى يدخل فى تكوين رغيف الخبز الرئيسى فى كل قرية. وسنورد بعد قليل جدولا يبين تلك الأسماء. أما المنخل الأول فهو السلك الذى يعمل على فصل الردة عن الدقيق، والمنخل الأخير وهو المانع

أو الحرير فيعمل على فصل الدقيق المانع أو الفاخر ، والذى يلزم لعمل بعض الفطائر والمخبوزات المميزة. تلك الأنواع التى ليست هدفا رئيسيا لكل الأسر، لكن الهدف من كل مراحل الإعداد يتركز فى رغيف الخبز الذى هو عماد أغلب بل كل الوجبات اليومية . ومن هنا جاء الاهتمام بالمنخل الأوسط (ربما يكون الأول فى بعض الحالات) الذى يتولى مهمة تجهيز دقيق الرغيف الرئيسى. هذا الاهتمام الذى دفع بكل جماعة باختيار اسم يلائم طبيعة عمل هذا المنخل.

وعلى الرغم مما سيرد فى الجدول من اختصاص كل قرية من قرى البحث بأسماء تطلقها على المناخل، إلا أن هذا ليس معناه الانتشار الكامل أو المطلق لتلك الأسماء بين كافة أفراد كل قرية.

ويجب أن نضع فى الاعتبار نزوح الأسماء مع مستخدميها ، ذلك النزوح أو الانتقال الذى غالبا ما يحدث بين القرى نتيجة الزيجات المتبادلة. كما يجب الإشارة إلى أن ما ورد فى الجدول من تسميات ما هو إلا الاتجاه الجمعى فى كل قرية دون الحالات القليلة أو الكثيرة ، التى لاتؤثر على تبنى كل مجتمع لتلك الأسماء.

وما ينطبق على الأسماء ينطبق كذلك على عدد المناخل التى أوردنا حرص كل قرية على الاستعانة بها، فعلى سبيل المثال أنه سيرد فى الجدول استعانة القرية رقم (٤) بأربعة مناخل ، وليس معنى ذلك انتشار ذلك الاستخدام بين كافة طبقات القرية، حيث لايتاح مثلا لأفراد الطبقة الدنيا الإمكانات التى تدفع بهم نحو هذا الحرص على تصنيف دقيق القمح إلى خمسة أنواع. لكن حرصنا على تسجيل هذا العدد بالنسبة لهذه القرية ، هو إشارة إلى إمكان تدخل الانتماء الطبقى للأسر، فى تصنيف الدقيق ، فضلا عن أن تلك القرية تتميز بعدد غير قليل من أفراد الطبقة العليا الذين يمثلون اتجاها جمعيًا داخل القرية نفسها. وكذلك ما ورد بالنسبة للقرية رقم (٢) ، (٦) ، (٩) ، (١٢) التى ورد بالجدول نوعين فقط من أنواع المناخل، لايعنى أن أفراد الطبقة العليا لايستعينون بثلاثة مناخل وربما أربعة . أما فى حالة القرية رقم (٣) (بدو متريف) فيمكن للدراسة أن تشير إلى أن لجوء أفرادها إلى منخلين فقط لنخل الدقيق هو اتجاه عام يغلب بشكل كبير على جميع أسر القرية حيث التقارب الطبقى وأنواع خبز البدو الذين لايزالون يحافظون على تسويتها .

جدول رقم (٧)

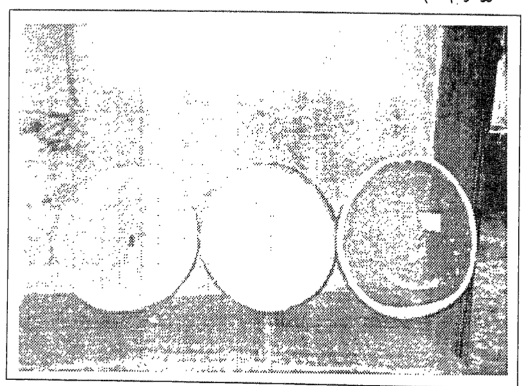
يوضح الأسماء التى يطلقها الناس فى قرى الدراسة على المناخل التى تستخدم يدويا لنخل الدقيق، ويأتى ترتيبها فى الجدول حسب تدرج نعومة الدقيق الناتج عنها من الخشن فالأنعم

القرية	١	٢	٣	٤	٥	٦	٧	٨	٩	١٠	١١	١٢
المنخل١	النزال	–	–	السلك	الهرار	–	السلك	السلك	–	السلك	السلك	–
المنخل٢	الوسطانى	السراد	السلك	الهراج	الوسطانى	النزال	العياشى	السنانى	الحرير	الهرار	العياشى	الهلال
المنخل٣	المانع	المانع	الحرير	الوسطانى	المانع	المانع	الحرير	الحرير	المانع	الحرير	المانع	الحرير
المنخل٤	–	–	–	المانع	–	–	–	–	–	–	–	–

ويلاحظ فى الجدول السابق أن إطلاق الأسماء على المناخل يأتى من خلال الوظيفة التى يؤديها كل منخل من حيث درجة النعومة التى تنتج عنه. كما نلحظ استعانة القرية رقم (٤) والقرية رقم (٥) ، والقرية رقم (١٠) ، والقرية رقم (١٢) بأسماء متقاربة لأحد المناخل (الهراج– الهرار– الهرار– الهلال) وهو أحد المناخل فى المراحل الأولى للنخل ذات الثقوب الواسعة ، والتى تسمح بمرور كميات كبيرة من الدقيق تحمل درجة نعومة متوسطة، ونلحظ أن الاسمين الأول والأخير (الهراج– الهلال) ، لايشيران إلى أية وظيفة يؤديها المنخل فى عملية النخل، كما هو سائد بين كافة الأسماء التى تطلق على المناخل. ومن هنا يمكن الإشارة أن أصل الكلمة هى (الهرار) ، لكنها حُرفت أثناء انتقالها عبر المكان، وربما يكون هذا التحريف نتيجة لاستنكاف هذه المجتمعات استخدام اسم (الهرار) ، نظرا لأنه منقول عن ما يطلقه الناس على حالة الإسهال المرضية. وهو ما قد يكون الدافع لتحوير الاسم أثناء انتقاله عبر القرى. كما يمكن القول بأن نشأة الاسم فى القرى الأربعة كان (الهرار) . إلا أنه عبر مروره بالزمان لقى هذا التحريف من قبل أهل القرية أنفسهم نظراً لاستعارته غير الموفقه لحالة تقرب من شكل إنزال الدقيق بكميات كبيرة، لكن استدعاءها فى حالة نخل الدقيق الذى هو مكون الخبز الرئيسى– يجعل تحوير أو تحريف الكلمة أقرب إلى منطق الجماعة. كما يمكن الإشارة إلى أنه قد تكون بعض المجتمعات الأخرى قد استعانت بهذا الاسم فى فترة زمنية سابقة، إلا أنها لنفس السبب السابق قد تنازلت عنه لصالح أسماء أخرى، تعبر عن إنزال الدقيق بكميات

كبيرة (النزال). وهو ما يدفعنا إلى القول بأن الفولكلور ينقى نفسه عبر مروره بالمكان والزمان انصياعاً للتغير الذى يطرأ على مفاهيم العقل الجمعى ، وبما لايحدث أى ضرر ولايتعارض مع مكتسبات ذلك العقل وتطور مفاهيمه .

لاتختلف المناخل من حيث الشكل عن الغرابيل ، إذ أن كليهما يحتوى على تارة (إطار) خشبية ، هى عبارة عن شريط من الخشب يلف بحيث يتقابل طرفاه ، ويثبتان فى بعضهما البعض بواسطة مسامير . وتثبت الرقعة ذات الثقوب لتغلق إحدى الدائرتين المكونتين عن طريق ضم طرفى شريط الخشب «التاره» . وتختلف تلك الرقعة باختلاف الغرض من المنخل، حيث تكون من السلك الضيق، أو من القماش الناعم ذى الثقوب الضيقة ، أو من قماش أنعم (حرير) لتضيق ثقوبه لدرجة لاتسمح إلا بمرور أنعم أنواع الدقيق «المانع» أو «المقطف» . وتثبت تلك الرقعة بالتارة الخشبية بواسطة المسامير الصغيرة التى تثبت فوق شريط بلاستيكى حوالى ٢ سم، ليكون هذا الشريط بمثابة الزاوية التى ترتكن إليها رقعة القماش، والتارة الخشبية (انظر الصورة رقم ١٣) .



صورة رقم (١٣)

توضح أنواع المناخل حسب رقعة القماش المثبتة عليها، والتى ينتج عنها نوع الدقيق حسب درجات نعومته ، ويظهر فى يسار الصورة المنخل المانع أو الحرير ثم الأوسط ثم السلك. (قرية كفر الأكرم، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٢٠ / ٤ / ١٩٩٣]

لايزيد قطر الدائرة التى تكونها رقعة المنخل عن ٣٠سم تقريبا ، ولايختلف هذا الحجم أو تلك المساحة فى أى من قرى البحث، كما لايختلف من حيث الشكل أو المكونات، وحتى نوع القماش المستخدم لنخل الأنواع المتدرجة النعومة من الدقيق .

لم ترتفع أسعار المناخل منذ حوالى عشرين عامًا، بل أن بعض الإخباريات يشرن إلى أن تلك الأسعار قد انخفضت مما كانت عليه قبل هذا التاريخ الذى هو بداية الانتشار الواسع للاستعانة بمناخل الماكينة الآلية.

«المنخل السلك دلوقت بحوالى جنيه، زمان قبل المكن كان أغلى، كان حولى بـ ٢ جنيه، المنخل المانع بحوالى ٦٠ قرش، أصل المانع مش مطلوب قوى دلوقت عشان المكن بقى ينخل الدقيق القمح»[1].

٥- بعض المعتقدات التى تدور حول المنخل:

تدور فى قرى البحث بعض المعتقدات المتعلقة بالغرابيل والمناخل ، حيث يرمى الاعتقاد إلى عدم جواز إقراض المنخل أو الغربال ليلا دون أن تضع فيه صاحبته كسرة خبز صغيرة ، حتى لايدخل إلى دار المقترضة فارغًا. وتنتشر هذه الممارسة بين كافة القرى التى أجريت بها الدراسة. وتضيف بعض الإخباريات إلى أنه يجوز استبدال كسرة الخبز بأى شئ يؤكل.

«لو مكانش عندها عيش تحط حبة مكرونه ، حبة رز أى حاجة بتتاكل ، حتة بطاطا ، لازم يدخل الدار وهى الحاجة دى فيه»[2].

وتذهب الإخبارية رقم (أ / ٣) إلى عدم الالتزام بوضع ما يؤكل بل يمكن وضع أى شئ

«انشاله ورجة فاضيه ، انشاله كالوحه (قلب كوز الذرة) ، انشاله ملح».

وتؤكد جميع الإخباريات إلى وجوب التزام المقترضة باتباع نفس الممارسة فى حالة إعادتها للمنخل أو الغربال عندما يحل المساء، ويتفقون على أن ذلك التبادل إذا تم نهاراً فليس هناك أى داع لمثل تلك الممارسات. وعلى الرغم من انتشار هذا الاعتقاد فى جميع القرى والتزام كافة الأفراد بأداء الممارسة، إلا أنه من الملاحظ عدم معرفة الدوافع الاعتقادية التى تدفع نحو

١- إخبارية رقم (أ / ٢) .

٢- إخبارية رقم (أ / ٦) .

هذا السلوك بين كثير من الإخباريات حتى العجائز منهن، ويبقى لديهن فقط بعض الملامح التى لاتنم على أصل الاعتقاد أو ضوابطه ، فيقلن «أصله حرام» ، «بيقولك وحش على أهل الدار»، «أنا معرفش ليه الحكايه دى وعيت لجيتهم كده» .

يشير أحد الإخباريين إلى أن تفسير ذلك، هو أن دخول المنخل أو الغربال على أهل الدار فارغًا يعد نذير شؤم بخلو الدار المستقبلة من الخير، ويضيف بأن الإجراءات المتبعة لوضع أشياء فيه؛ وخاصة ما يؤكل هو منع لحدوث ذلك المكروه. ويؤكد الإخبارى على ذلك ويضيف بأن تلك الإجراءات لاتتم بالنسبة للمنخل والغربال وفقط، بل تنطبق على كافة الأوانى والأوعية، والتى لايجب أن تدخل دار مقترضتها دون أن يوضع فيها ما يلغى فراغها التام.

«عشان يعنى البيت مايدخلوش إلا الخير، يعنى خدوا الخير داخل بيتكو، ويارب مافيش حاجة ع الفاضى تدخل بيتكو»[١].

ولعل هذه الممارسات- التى تنطلق من معتقدات راسخة عند أفراد قرى الدراسة- تتأسس على أفكار عامة تدور (فى محيط دقيق أو متسع بين أولئك الأفراد). وفيما يلى نعرض لبعض تلك الأفكار:

١- أن الشئ الفارغ أسرع وأسهل للروح الشريرة فى شغله .

٢- انتقال الفارغ (الوعاء) من بيت قد يحمل نظره أو إحساس شرير من المقرض، فشغله بشئ ضمان لخلوه من هذه النظرات والأحاسيس .

٣- الإشغال المادى والمعنوى متبادلان . يعنى وضع شئ مادى يمنع شغله بعنصر روحى معنوى.

٤- هناك علاقة خاصة بين الغربال أو المنخل والأرواح .

ونظرًا لأن الليل والظلام يرتبطان بالأرواح الشريرة الهائمة (التى تتحرك للعمل). ولما كان الغربال أو المنخل أقرب الأدوات المتعلقة بصناعة «العيش»، فإن احتلال الروح الشريرة لهما أضمن وسيلة لضرب الأسرة فى أساس وجودها «عيشها» .

١- إخبارى رقم (أم ٥) .

٥- عدم تبادل الأوعية الفارغة يدعمها معتقدات متنوعة، ولكنها تدفع الناس دفعًا نحو تبادل المنافع عن طريق الاقتراض المؤقت .

وهذا ما يدفع بالدراسة كى تشير إلى أن ثبات الممارسة والحرص المتشدد فى أهمية الالتزام بتنفيذها ، دون الإحاطة الكاملة بالتأثير الذى يحدثه هذا الالتزام. هو نتيجة لانتشار ما يفيد بالضرر فى حالة عدم التنفيذ. وربما استمدت الممارسة دوافع ثباتها؛ من خلال الحرص على العلاقات الاجتماعية بين أفراد المجتمعات القروية. حيث أن المقترضة غالبا ما تكون صديقة أو قريبة أو جارة : تربط بينها وبين من تطلب منها علاقات تدفع بها نحو اختيارها للاقتراض . وهو أمر متبادل فيما بينهما فى أغلب الأحيان . ونظرًا لأن الطالبة تقع تحت الحاجة الملحة إلى ما تطلب: لتؤدى به مصالح هامة تخص بيتها، فلايمكن بأى حال من الأحوال أن تلبى صاحبة المنخل حاجتها، دون أن تبدى لها رضاها عن هذا الاقتراض، متمثلا ذلك الرضا فى حرصها على عدم إيقاع أى ضرر بدار المقترضة حتى لو كان هذا الضرر غير واضح المعالم. وفى المقابل تبادلها المقترضة نفس المشاعر فتحرص كذلك على تنفيذ ما أشار إليه المعتقد فى حالة رد المنخل ليلا. وهو ما يدفع نحو مزيد من الروابط الاجتماعية والعلاقات . كما تفيد الدراسة أن عدم الالتزام من قبل أحد الطرفين يلقى ما يضر بهذه العلاقة ولايدفع نحو مزيد من تبادل المنفعة .

ومن الجدير بالإشارة التزام بعض المجتمعات الصارم بهذا الإجراء حيث يرفضون تماما إقراض المنخل ليلا حتى لايقع الضرر على المقترضة.

«الغربال أو المنخل ما يطلعش خالص بالليل كل البلد عندنا متطلعوش بالليل خالص، بالليل ممنوع ، الغربال والمنخل والابرة»[١].

وعلى عكس هذا تشير إحدى إخباريات القرية رقم (٣) (بدو متريف) إلى عدم التزامها الصارم بهذه الممارسة.

«والله يا بن الناس احنا ما بندجش لما واحدة تستلف منى المنخل بالليل، أصل الكلام ده سلفة عرب زمان مش دلوجت»[٢].

١- إخبارية رقم (ب/ ٩) .

٢- إخبارية رقم (أ / ٣) .

ويبدو من خلال ما أوردته الإخبارية أن هناك إشارات قد تنبئ بإمكانية التخلي، ولكن قد يستغرق فترة زمنية طويلة نظراً لما سبق أن أسلفنا .

وتشير الدراسة الميدانية إلى اعتقاد يدور حول المنخل أو الغربال يسير فى هذا الاتجاه من المعتقدات ، حيث تشير الإخباريات إلى أهمية منع الأطفال من اللعب بتارة المنخل الخشبية داخل الدار، حيث درج الأطفال على الاستعانة بتارة المنخل المستهلكة للعب بها ، حيث يمكن دفع تلك التارة باليد أو بواسطة عود من الحطب، لتجرى أمام الطفل على نحو ما تدور العجلة. ويطلق الناس فى المجتمعات المختلفة على ما يقوم به الطفل حيال التارة أنه «بيفر» التارة . ويعتقدون أن ما يقوم به الطفل يدعو إلى فراغ الدار من سكانها.

«لو عيل صغير بيفر تارة المنخل أو الغربال ف البيت نمنعو، ومنخلهوش يعمل كده أصل ده معناه أنه البيت يتفر من اللى فيه»[1].

نتائج الفصل

١- تتشابه العمليات الخاصة بتجهيز الحبوب للطحن بين قرى الدراسة ، وذلك انطلاقًا من حرص كافة المجتمعات القروية على خلو مكون الخبز من أية شوائب قد تؤثر على شكل أو طعم الرغيف ، وتبعا لهذا فقد تشابهت الأدوات اللازمة لتلك العمليات.

٢- تعد العمليات المتعلقة بتجهيز الحبوب للطحن عمليات نسائية خالصة، ويعاب على الرجال المشاركة فيها.

٣- استعان أفراد قرى وسط وجنوب، وجنوب شرق، وجنوب غرب الدلتا بالحلبة كأحد مكونات الخبز.

٤- تعد تنشئة الفتيات على المهارات والخبرات الخاصة بتجهيز الحبوب للطحن: أمر واجب على الأم، ويعاب عليها تقصيرها فى نقل تلك الخبرات.

٥- خلصت الدراسة بأن الاختيار بين البدائل- إذا توفرت- لاتحتكم فيه ضوابط جمعية صارمة وقاطعة ، إذ تتدخل كثير من الاعتبارات الذاتية لكل أسرة ، والتى تحددها القائمات على المهمة، ويوكل إليهن اتخاذ القرار فى الاختيار فيما بين تلك البدائل ، والذى تتخذنه بناءًا على النتيجة التى ترياها ملائمة لظروفهن وظروف بيوتهن، وليس معنى هذا عدم وجود اتجاه جمعى ناحية الأنسب والأوفق ، إلا أن عدم الألتزام به لايلقى أى اعتراض جمعى.

٦- يسهم العلم الحديث بما يتيحه من تطور تكنولوجى فى سرعة التغيير نحو الآلات التى تؤدى إلى نتائج أفضل ، من حيث سرعة الإنجاز ومسايرة الازدياد المطرد فى عدد السكان، مما يستوجب ملاحقة سريعة لمتطلباتهم الحياتية اليومية، وعلى رأسها حاجاتهم الملحة لرغيف الخبز كل يوم وعلى مدار وجبات اليوم .

٧- يحاول أفراد الطبقة العليا وضع رموز غير لفظية تخص طبقتهم، ويختلفون بها عن بقية أفراد المجتمع، وذلك من خلال تكرار عملية غسيل القمح بالمنازل مرة أخرى بواسطة الخدم . (القرية رقم٤) .

٨- تعود عملية النخل اليدوى بواسطة النساء دون الرجال، إلى أصول مصرية قديمة، وكذلك الطرق التى تتم بها تلك العملية، فضلا عن شكل الأدوات المستخدمة (المناخل) ،

التى لحقت بها بعض التغيرات التى تخص الخامات المكونة لها والطرق المتبعة فى صنعها .

٩- يحرص أفراد المجتمعات القروية – وخاصة ربات المنزل- على إيجاد وظائف للمخلفات كنوع من الترشيد الاستهلاكى ، ونلحظ ذلك من خلال الاستعانة بمخلفات نخل الذرة فى إطعام الحيوانات والطيور.

١٠- أدى اتساع دائرة اتجاه القرى المصرية- وخاصة قرى البحث- ناحية سوق الشراء والاقتناء إلى تنازل أفراد تلك القرى عن ما تتيحه البيئة من إمكانات يمكن الاعتماد عليها فى تسيير أمور البيت، لصالح ما تتيحه تلك الأسواق من أدوات وفوارغ لأشياء بعد قيامها بمهمتها الأولى.

١١- تسرى بين جميع قرى البحث بعض المعتقدات التى تتعلق بإقراض المنخل ليلا إلا أن الدراسة قد خلصت إلى أن هناك إتجاه نحو عدم تبنى تلك المعتقدات خاصة بين المتعلمات اللاتى اتجهت أفكارهن نحو الرشد العقلى ولايتقيدن أو يملن إلى ذلك الفكر الغيبى الذى أصبح لايتفق ومكتسبات العقل الرشيد.

الفصل الرابع

العجـــــــن

نتناول فى هذا الفصل العادات المتبعة فى عجن الدقيق، والضوابط التى تحكمها ، والإضافات التى تلزم للعجين (كالخميرة والملح) ، والأقوال المصاحبة للعجن، وكذلك الأدوات اللازمة لإتمام هذه المهمة . كما نهتم بالكشف عن ملامح التغير التى طرأت على تلك العادات، والعوامل التى تدفع نحو هذا التغير. فضلا عن اهتمامنا بالبحث فى عناصر الاتفاق والاختلاف – بين قرى الدراسة– فيما يتعلق بهذه العادات . وفيما يلى نعرض تفصيلا لهذا الموضوع .

أولا : الخميـــرة

الوظيفة الأساسية للخميرة فى صناعة الخبز هى تخمير أو انتفاخ العجين بواسطة ثانى أكسيد الكربون، الذى تكونه الخميرة . وهو ما ينتج خبزًا مساميًا ، كما أنها تضيف إلى الخبز مذاقا مستساغًا . «والخمائر عبارة عن فطريات دقيقة وحيدة الخلية توجد فى أماكن كثيرة مختلفة فى الطبيعة مثل أسطح الفواكه والنباتات وأوراقها، كما توجد فى الهواء، وعند نموها وتكاثرها على المواد السكرية فإنه يتم تخمرها ، وينتج عن هذه العملية الكحول وثانى أكسيد الكربون»[1].

«وقد عرف المصريون القدماء الخميرة والتخمير واستخدموها فى صنع الخبز منذ أقدم العصور، وهناك كثير من الأدلة التى تؤكد ذلك، فعند فحص أقدم اثار الخبز المادية والتى ترجع إلى العصر الحجرى الحديث، والتى عثر عليها فى البدارى وجد أنها مسامية الشكل، كما أثبتت التحاليل والاختبارات التى أجريت على عينات الخبز المصرى القديم فى متحف برلين وجود مادة تخمر بها. وقد أوضحت بعض المناظر لصناعة الخبز : عملية تخمر العجين

١– وليام بوين سارلز، علم الأحياء الدقيقة، ترجمة صلاح الدين طه، القاهرة، ١٩٦٢ ، ص٥٣ .

حيث تبدو الأوانى الكبيرة المليئة بالعجين وهى موضوعة فى جانب حتى يتم تخميرها ، وتظهر بعض هذه الأوانى وقد اختمر بها العجين فزاد وارتفع حتى انسكب جزء منه على حافة الإناء»[١].

وقد حرص المصريون المحدثون على إضافة الخميرة إلى عجين خبزهم حتى اليوم. وقد اهتمت الدراسة الميدانية كل الاهتمام بتتبع العادات المرتبطة بإعداد الخميرة، وكيفية تخزين أرغفة التخمر، وإمكانية اقتراضها من أخريات، وكذلك تخمر العجين فى يوم «النقطة»، من خلال المعلومات الميدانية التى حصلت عليها؛ بواسطة الإخباريين والإخباريات بقرى البحث.

١- تجهيز الخميرة للعجين :

أجمع الإخباريون على اصطلاح «تربية» الخميرة للإشارة إلى تجهيز الخميرة البلدى لإضافتها إلى العجين. وربما يعود هذا الاصطلاح نتيجة لحالة النمو التى تصاحب عملية تخمر عجينة الخميرة بعد إعدادها.

وتشير الإخباريات إلى الضوابط التى تحكم ذلك التجهيز أو الإعداد، حيث يلزم أن «تربى» الخميرة البلدى فى الليلة التى تسبق العجن- والذى يتم فجر اليوم التالى- حتى يتم التخمر .

«نربى الخميرة م العشه *، لازم العجين يبقى الصبح بدرى، لازم تصوم متربيه، لكده للعجين ميخمرش، تصوم الليلة بحالها متربيه ، الكلام ده بالنسبة للخميرة البلدى».

ويتم تجهيز المياه اللازمة حيث يتم تسخينها بدرجة تسخين متوسطة ما بين ٣٠ : ٥٠°م . وتشير الإخبارية رقم (أ / ٤) أنه لايلزم فى فصل الصيف تسخين المياه حيث أن درجة الحرارة التى تكون عليها المياه فى هذا الفصل تصلح لإتمام التخمر.

كما يفضل إضافة بعض الملح ليساعد مع الماء الفاتر على تفكك رغيف الخميرة الذى يكون فى حالة من الجفاف، حيث أنه يكون قد استقطع من العجين السابق منذ حوالى خمسة عشر يوما ، وتم تخزينه فى بعض الدقيق بغرض الاستعانة به وقت الحاجة إليه.

١- إيمان محمد المهدى، الخبز فى مصر القديمة حتى نهاية الدولة الحديثة، مرجع سابق، ص١١٦ .

* العشه : وقت العشاء.

ويلزم كذلك «مشاهدة» الدقيق الذى يُعجن بالخميرة ، ويقصد بالمشاهدة إعادة نخل الدقيق تحسبا لما يمكن أن يكون قد علق به أثناء تخزينه .

وتشير الإخباريات إلى أن دقيق الذرة هو الأكثر ملاءمة «لتربية» الخميرة نظرًا لأن هذا النوع من الدقيق يساعد على سرعة التخمر .

«لازم الخميرة تتربى بدقيق دره، الدره بيخليها تخمر، حتى ولو كانوا هيعجنوا عيش قمح»[١].

كما يرى أفراد مجتمعات البحث ضرورة طهارة السيدة التى تقوم بإعداد الخميرة أو بتجهيزها ، حيث يعتقد بأن نجاستها تؤثر بشكل مباشر على النفع الذى يأملونه لعجينهم ثم خبزهم ، هذا النفع الذى يأملون أن يساعدهم الله فى حدوثه. وقيام امرأة بها نجاسة على الإعداد قد يؤثر فى رضا الخالق عن العملية برمتها، فيؤثر ذلك على جودة الخبز المصنوع . كما يمكن أن يؤثر فى الضرر بالعجين وانسكابه على الأرض، أو الضرر الذى يمكن أن يصيب القائمات على العجين أو الخبيز. وتشير الإخباريات إلى أن عدم الالتزام بهذا القيد يعد مخالفة مقصودة ، حيث أن اختيار وقت إعداد الخميرة تحدده ربة المنزل، ولذا وجب عليها إسناد تلك المهمة إلى إحدى سيدات المنزل غير النجسات . فضلا عن أن هذه العملية لاتحتاج جهدا كبيرا كعملية العجن مثلا والتى تحتاج إلى مهارة وقوة إحدى السيدات القادرات على القيام بها، ومن خلال ذلك أوجبت المجتمعات المدروسة أهمية الالتزام بشرط طهارة القائمة على إعداد الخميرة.

غير أن إحدى الإخباريات، الإخبارية (أ / ٢) تشير إلى بوادر التحلل من هذا القيد، وربما يعود ذلك إلى أن الإخبارية تنتمى إلى أسرة نووية ، وقد ألحقت فتياتها بالتعليم الجامعى، الذى ربما يأخذ بهن إلى المدن البعيدة ، لتخلو الدار منهن فى أوقات كثيرة. الأمر الذى دفع بالإخبارية نحو الاعتماد على نفسها فى الأمور المتعلقة بإعداد الخبز. كما أجبرها بل ودفع بها نحو التحلل من قيد الطهارة أثناء قيامها بإعداد الخميرة. وربما يؤشر ذلك إلى الاتجاه الذى قد ينتشر فى كثير من الأسر الأخرى، مدفوعا بنفس الدوافع ومتأثرا بنفس العوامل، التى

١- إخبرية رقم (أ / ٢) .

تجعل التقيد بالمفاهيم السابقة حول أهمية الطهارة ، أمرا قد يدفع بصاحبه الدار نحو اللجوء إلى أخريات يقمن بما يجب أن تقوم به بنفسها. وهو ما يجعلها أقدمت على تجريب التغاضى عن القيد وكما تقول فإن النتيجة جاءت لصالح التحلل منه .

«اللى بتعمل الخميره لازم تبقى طاهره، اللى بتعجن مش لازم تبقى طاهره، أصل اللى بتعجن دى يمكن تنزنق وهى بتعجن، أى حد يربى الخميرة بس يبقى إيه نضيف. إنما دلوقت بقينا نعمل كدهو بالبركه، ومافيش أى حاجة بتحصل»[١].

وتتلخص عملية إعداد الخميرة فى تنظيف الوعاء الذى تتم فيه ، وكما تشير الإخباريات أنه كان وعاءًا فخاريًا مناسبا لهذه العملية «شاليه صغيره»، ونظرًا لعدم إمكانية الحصول على هذا النوع من الأوعية حاليا، فيمكن الاستعانة بأى وعاء مناسب. ثم تقوم السيدة بتفكيك ذرات رغيف الخميرة الجاف- الذى يكون فى حجم البيضة- بواسطة الماء الفاتر والملح، حتى يتم تحلله تمامًا فى الماء، ثم تبدأ فى نخل كمية من دقيق الذرة تقدر بحوالى كيلو جرام على الماء المخلوط بالخميرة، والذى يكون مناسبا لعجن كمية الدقيق، ثم تقلب الخليط ليصبح على شكل عجينة. وهنا تبدأ فى تنظيم شكل العجينة لتستقر فى الجزء الأسفل من الوعاء، ليتسنى لعجينة الخميرة الارتفاع بالقدر الذى تسببه عملية التخمر.

وتشير بعض الإخباريات إلى اعتيادهن وضع بصلة فى عجينة الخميرة بعد إتمام عجنها، حيث يتم تقشير البصلة وغسلها جيدًا ، وزرعها من اتجاه جذورها فى وسط العجين. وتفيد الإخبارية رقم (أ / ٢) أن هناك بعض المعتقدات التى كانت ترتبط بوضع البصلة فى عجين الخميرة ، حيث تشير إلى أنه كان يلزم عدم نزع جذورها عنها. إذ يؤدى نزع الجذور إلى عدم جودة الرغيف الذى يصنع من عجين تلك الخميرة.

«كانوا يغسلوا البصله كده، ويقشروها ، ويحطوها بزعبها(*) كده ، ولازم زعبها يتنيه فاضل، يقولك كلام تخاريف بتاع زمان، يقولك لو قطعت زعبها، العيش ما يقبش، ولو قطعت زعبها العيش يقور»[٢].

١- إخبارية رقم (أ / ٢) .

(*) زعبها : المقصود جذورها .

٢- إخبارية رقم (أ / ٢) .

كما تشير نفس الإخبارية إلى أن وضع البصلة فى عجينة الخميرة كان له غرض آخر، ووظيفة أخرى، حيث كانت بمثابة المقياس الذى يتم من خلاله معرفة مدى التمدد الذى حدث للعجينة نتيجة لإضافة الخميرة البلدى بها، إذ أن ارتفاع العجين وابتلاعه للبصلة بأكملها دليل على جودة الخميرة وتمام التخمر، أما عكس ذلك فهو ما يشير إلى ضعف الخميرة فى أداء مهمتها .

«الخميرة لما تخمر تغطى البصلة، تعرف أن الخميرة خمرت، ماغطتش البصلة يقولوا الخميرة دى وحشه مغطتش البصله ما شلتش(*)»(١).

وتتفق الإخبارية رقم (أ / ٤) فيما ذهبت إليه الإخبارية السابقة غير أنها تختلف معها فى أهمية نزع جذور البصلة قبل غرسها فى العجين، وكذلك فيما أشارت إليه من معتقدات تدور حول هذا النزع .

أما الإخبارية رقم (ب / ١١) قرية «برج رشيد» فى أقصى الشمال الغربى للدلتا فتشير إلى أنها وغيرها من نساء القرية لم يعتدن وضع البصلة بالخميرة ، وترى فى هذا الإجراء مخالفة، حيث أن رائحة البصلة قد تتسبب فى تلف رائحة العجين «لأ البصلة تصنن». لكنها تشير فى نفس الوقت إلى اعتيادها وضع «فص توم» بدلا من البصلة فى قلب عجينة الخميرة، بغرض أن يتولى الثوم امتصاص رائحة الحامض التى تنتج عن عملية التخمر. كما تضيف أنهم كانوا يحرصون كذلك فيما مضى على إضافة قليل من مسحوق الشطة على عجينة الخميرة، بغرض وصول الرغيف إلى الشكل الأمثل والطعم المناسب .

«لما نربوا الخميرة بالليل كنا نحط فص توم ف الخميره عشان متبقاش ريحة العيجنه خميره، متبقاش حضه ، يقوم فص التوم ياخد ريحة الحامض ، وكنا نحط حصوة شطيطه آل علشان العيش يقب ما احنا عايزينه قابب وحلو كده»(٢).

١- إخبارية رقم (أ / ٢) .

(*) ماشالتش : أى أن العجين لم يرتفع ولم يتمدد نتيجة للتخمر.

٢- إخبارية رقم (أ / ٢) .

٣- إخبارية رقم (ب / ١١) .

وتفيد الإخبارية (ب/ ٥) بمعرفتها لأهمية وضع البصلة فى عجينة الخميرة ، وذلك من خلال ما تلقته من الجارات والصديقات . إلا أنها لم تلتزم بهذا الاجراء . نظرًا لأنها فى مطلع حياتها بعد زواجها لم تلحظ أن أم زوجها تحرص على ذلك ، حيث كانت تتولى بنفسها «تربية» الخميرة، ولم يؤثر ذلك بالسلب على العجين أو الخبز الناتج عنه، ومن هنا لم تتقيد بهذا الإجراء.

ويبدو من خلال ما سبق أن الدافع نحو تغيير بعض العادات المتبعة فى الإجراءات المتعلقة بإعداد الخميرة أو غيرها من الأمور التى تخص الخبز، يأتى غالبا من خلال التجارب التى تقدم عليها إحدى السيدات ، التى تجبر- فى بعض الأحيان- على التخلى عن ما وثقت فى صحته بل وأهمية الالتزام بحدوده ، غير أن الحالة التى تكون عليها تدفعها إلى التجربة ، ويكون نجاح تجربتها فى عدم المساس بجودة الرغيف ، دافعًا لاستقطاب أخريات يثقن فى مهارتها، وحرصها على سلامة شكل رغيف الخبز الذى تنجزه . فتتسع دائرة التلقى بالقدر الذى تؤثر به صاحبة التجربة فى المحيطات بها من النساء كالجارات والصديقات والقريبات .

٢- تخزين الخميرة :

اعتاد الناس فى قرى الدراسة على تخزين الخميرة ليستعينوا بها عند حاجتهم إليها. ويتم ذلك التخزين بعد الانتهاء من العجين . وبعد تمام تخمره ، تقوم إحدى سيدات المنزل باقتطاع جزء صغير منه، لايتعدى حجم بيضة الدجاجة ، وتعمل على تحويل هذا الجزء إلى شكل الكرة، ثم تقوم بدسها فى بعض الدقيق، حتى تمنع تعرضها للهواء الذى يمكن أن يفسدها . وتشير بعض الإخباريات إلى إمكانية إتمام ذلك القطع بعد الانتهاء من «الخبيز» ، حيث يستعان بما بقى فى الوعاء الذى يضم العجين لهذا الغرض.

وتشير الإخبارية رقم (أ / ١) إلى أهمية أن يقتطع «رغيف» الخميرة من عجين خبز الذرة الذى يغلب عليه نسبة دقيق الذرة، حيث يكون هذا النوع من العجين بعد جفافه، أكثر استجابة للذوبان بالماء عند إعداد أو تجهيز الخميرة.

وهذه الطريقة فى حفظ الخميرة البلدى تضمن وجودها الدائم والمستمر عبر السنين، حيث يسلم كل عجين العجين الذى يليه طاقة تخمره، وتخزن لمدة تتراوح بين عشرة أيام وشهر كامل، حسب الموعد الذى تحدده صاحبة الدار لعجن ما يناسب عدد أفراد المنزل. هذه الكمية والموعد يتحددان بناءً على مجموعة من العوامل أو الاعتبارات من أهمها عدد أفراد المنزل ، وما

يضمه المنزل من النسوة والبنات المشاركات فى عملية العجين والخبز، وإمكانات الاستعانة بأخريات مستأجرات أو مساعدات ، ومخزون الدار من الحبوب . إلا أنه كان من المهم أن تحرص السيدة على تخزين الخميرة لتستعين بها وقت طلبها على مدار حاجتها المستمرة للعجين والخبيز خلال السنة وكل سنة.

وتشير الإخبارية رقم (أ / ٧) عزبة «الشيخ يوسف» دقهلية ، وتؤيدها إخباريات القرى الشمالية الغربية من الدلتا القرى رقم (٩ . ١٠ ، ١١) بأنها اعتادت أن تجدد خميرة خبزها كل عام . ويكون هذا التجديد فى يوم محدد هو ما يوافق ١١ من شهر بؤونة فى التقويم القبطى . وتضيف الإخبارية أنها وغيرها من نساء القرية ، يحسبن لهذا اليوم، وعند حلوله يعجنون خبزهن دون أن يضفن إلى ذلك العجين أية خميرة . ويطلقن على هذا اليوم «يوم النقطة» . وتقول الإخبارية أنها تقطتع من هذا العجين قطعة صغيرة تقوم بتخزينها ، لاستخدامها فى العجين التالى، ثم تقطتع منه للعجين الذى يليه وهكذا .. حتى يمر العام ويأتى يوم «النقطة» من جديد ، ليتم تجديد الخميرة للعام القادم من عجين هذا اليوم .

> «الخميرة البلدى دى اللى هى يوم النقطة، النقطة دى بتنزل يوم ١١ بؤونة ، نقوم نعجن حتة عجينة كده بالليل ونسيبها ، نصبح الصبح نلقيها خمرانه من غير خميره، نعجن عليها بقى العجين كله طول السنه، لتانى سنة بقى، كل ما نخبز نقطع حته، ونكلكعها(*) ونعينها فى شوية دقيق، ف صفيحه ف طبق أى حاجه لغاية ما أعوزها»(١).

وتقف حدود فهم الإخبارية ليوم «النقطة» على أنه ذلك اليوم الذى تنزل فيه النقطة على الأرض لتخمرها، وهى إرادة ربانية لصالح الزراعة والمزارعين .

> «النقطة دى بتنزل ع الأرض تخمرها بالنسبة للزراعة، تنزل من عند ربنا، وبتنزل برده ع العجين تخمره» (١).

وهو فهم لايبتعد كثيرا عن كونه عيداً قبطياً قديماً كان يحتفل به الأقباط فى يوم ١٧ بؤونة، وليس فى يوم ١١ بؤونه كما ورد فى حديث الإخبارية .. يقول «سعد الخادم» فى هذا الصدد

(*) نكلكعها : أى نضمها إلى بعضها البعض فى كتلة واحدة مستديرة كروية.

١- إخبارية رقم (أ / ٧) .

عيد النقطة هو عيد قديم كان يُحتفل به يوم ١٧ بؤونه من كل عام. وكانت الفكرة السائدة أن فى هذا العيد يسقط الملاك ميخائيل فى ماء النيل نقطة من الماء المخمر، فيرتفع منسوب النيل ويحدث الفيضان، أما الفلاحون فيعجنون ليلة النقطة فى ماجور طين من شاطئ البحر (النيل) فإذا وجدوا ثانى يوم أن الطين اختمر ، يعتقدون أن النيل سيكون وافيا، أما إذا أصبح الطين مشققا فإنهم يقولون إن السنة شراقى، وأغلبهم يعتقد أن العجين فى هذه الليلة يخمر دون خميره»[٢].

وتختلف إخباريات القرى رقم (٩ ، ١٠ ، ١١) على إطلاق اسم يوم النقطة على اليوم الموافق للحادى عشر من بؤونه ويطلقون على هذه الظاهرة «نزلة المبروكة» ، ولايختلفن فى أن العجين يختمر فى هذا الموعد ، دونما إضافة خميرة إليه. وربما يعود اختيارهن لـ «نزلة المبروكة» كبديل ليوم النقطة نتيجة للتشاؤم الذى يعترى أهل هذه المناطق بالنسبة للأسماء التى ربما يدفع تكرار استخدامها إلى الموت والخراب. ومن خلال الملاحظة الميدانية لاحظ الباحث عزوفهن عن استخدام كلمة «طين» ويستبدلونها بكلمة «حنة» كما ورد ذلك فى الفصل الخاص بالتخزين والمخازن . وقد ربط أهل المنطقة اصطلاح «النقطة» بالمرض المفاجئ الذى يؤدى إلى الموت «فلان جتله نقطه راح فيها».

«كنا احنا زمان نحسبو للمبروكة دى ليلة ما تنزل، نربو الخماير ليلة المبروكة، نعجنوا العجين ليلة المبروكة نصبح نلاقيه خمران لوحده ، نشيل منه خميرة طول السنة»[٣].

كما تشير الإخبارية رقم (ب / ١١) إلى أن «نزلة المبروكة» قد تؤدى إلى تلف العجين، مما يؤثر على شكل رغيف الخبز، وذلك إذا لم تتمكن القائمة على العجين من حساب يوم نزولها ، فتضيف إلى العجين الخميرة التى تساعد على تخمره ، فينتج عن ذلك ازدياد نسبة التخمر فيه، فيتفكك العجين ولايتماسك .

١- إخبارية رقم (أ / ٧) .

٢- سعد الخادم ، الفن الشعبى والمعتقدات السحرية ، سلسلة الألف كتاب (٤٨٨)، مكتبة النهضة المصرية، القاهرة، بدون تاريخ ، ص٤٣ .

٣- إخبارية رقم (أ / ١١) .

«هى بتيجى كده، يعنى مثلا أنا خبزت اليوم الفلانى وبعدين طلع الخبيز بتاعى مش كويس، ماهوش شاطر ، تقوم واحدة تقوللى ما هى المبروكة نزلت، يبقى العيش يقب جنب وجنب لأ، تلاقى العجين يفور كده ويفرك وميبقاش فيه روح، تقوم لما تيجى تشطح وترحرح كده متعرفش»(١).

وهناك طريقة أخرى لتخزين أو استبقاء الخميرة ليمكن الاستعانة بها فى تخمر العجين الذى يليه . تتلخص تلك الطريقة فى قيام إحدى سيدات المنزل بعد الانتهاء من عملية الخبيز باستبقاء جزء يسير من العجين لايتعدى حدود ما يمكن أن تحمله كف اليد الواحدة، ثم تعمل على دهان حائط (الشاليه) الداخلى بهذا القدر من العجين. ثم تقوم بتغطيتها بالخرق النظيفة، وتحكم تلك التغطية بحيث لاتُمكن الهواء من الدخول إلى (الشاليه) وإفساد الخميرة ، كما يمكن لها أن تقلب الوعاء بحيث تقابل فوهته الأرض، الأمر الذى يساعد كذلك على عدم تسرب الهواء إلى الخميرة .

وعند الاستعانة بها فى العجين التالى يتم تنويب العجين الجاف الذى علق بحوائط الوعاء الداخلية ، بواسطة الماء الفاتر، وتمر بقية الخطوات كما سبق الإشارة فى إعداد أو تجهيز الخميرة .

ومن الجدير بالإشارة انتشار هذه الطريقة فى جميع قرى الدراسة. أو على وجه الدقة معرفة إخباريات كافة القرى بها، دون الالتزام بتنفيذها فى بعض القرى، ومنها القرية رقم (٣) والقرية رقم (١٢) . نظراً للتماس الحديث للقرية الأولى بالمجتمعات الريفية القديمة، وكذلك لجوء أفراد القرية رقم (١٢) المبكر ناحية الاعتماد على ما تتيحه المدن القريبة (مدينة دمياط) من خمائر جاهزة نظرا لنسبة الصيادين الغالبة على سكانها وما يستتبعه ذلك النشاط من احتكاك يومى بمدينة دمياط.

ومن الملاحظ كذلك اختلاف القرى المدروسة من حيث زمن لجوئهم إلى تلك الطريقة حيث يفيد إخباريو القرية رقم (٥) بأن هذه الطريقة قد استقرت بين السكان واستمرت إلى وقت قريب وحتى ظهور الخمائر الجاهزة «الخميرة البيرة» ، كما يفيد إخباريوها بانتشار تلك الطريقة بين سيدات القرية دون الطريقة السابقة التى تدفع بتخزين «رغيف الخميرة» فى الدقيق.

١- إخبارية رقم (ب / ١١) .

«الحكاية دى كانت منتشرة عند الناس كلها ف البلد هنا بدون استثناء»[١].

فى حين تشير إخباريات القرى (١ ، ٢ ، ٤ ، ٧) إلى اندثارها التام منذ زمن بعيد، منذ ما يزيد على أربعين عاما، ويفيدن بأن استبقاء أرغفة التخمر كانت الطريقة البديلة لها والتى حلت محلها .

ولاتستطيع الدراسة أن تجزم بشكل قاطع التغير التام ناحية تخزين أرغفة الخميرة عند كل أسر هذه القرى . فقد يكون هناك من تمسك بها ووجد فيها الطريقة المناسبة التى اعتاد عليها ووثق فى صحة النتيجة التى تؤديها . وقد تنحصر تلك الأسر فى البعض القليل ممن لايستجيبون عادة إلى التغيير والتمثل بالآخرين. إلا أننا نستطيع أن نستشف من خلال ما ورد فى حديث إخباريى تلك القرى، أن الاتجاه الجمعى كان لصالح التغيير نحو الاستعانة الحديثة بالخميرة الجاهزة «البيرة».

كما يشير إخباريو القرى (٦ ، ٨ ، ٩ ، ١٠ ، ١١) إلى أن الطريقتين السابقتين تم الاستعانة بهما فى تلك القرى بشكل متوازن ، ففى حين لجأت بعض الأسر إلى إحداها ، لجأ البعض الآخر إلى الأخرى. إلا أن الدراسة قد أثبتت سبق طريقة استبقاء الخميرة على حائط الوعاء على الطريقة الأخرى حيث تفيد الدراسات التاريخية بأن أصول تلك الطريقة ترجع إلى العصور الفرعونية القديمة كما تشير إلى ذلك «إيمان محمد المهدى» حيث تقول: «كما يبدو أن المنازل كانت فى استعداد دائم للعجن بالاحتفاظ بالخميرة التى غالبا ما كانت خمائر برية (طرق تخمير بدائية) ، بمعنى احتفاظهم فى المعاجن ببقايا العجين ، حتى تستخدم كخميرة فى المرة القادمة ، كما يحدث حاليا فى أفران الخبز البلدى ، وفى بعض قرى الريف»[٢].

٣- اقتراض الخميرة :

تحرص المجتمعات القروية- التى تم اختيارها لإجراء هذا البحث كغيرها من القرى المصرية- على اللجوء المتبادل فيما بين الأسر للحصول على ما ليس لدى إحداها، فى شكل اقتراض مؤقت ، إذ يندر أن يحتوى منزل على كافة حاجاته اليومية المنزلية ، الأمر الذى كان يدفع نحو الترابط والتكامل الاجتماعى، كنتيجة حتمية للحاجة المستمرة للآخر.

١- إخبارى رقم (أ / ٥) .

٢- إيمان محمد المهدى، الخبز فى مصر القديمة حتى نهاية الدولة الحديثة، مرجع سابق، ص١١٩ .

وكانت الخميرة البلدى اللازمة لتخمير العجين واحدة من أشكال الحاجة المستمرة للطلب من أخريات ، نظرا للحاجة المستمرة لإعداد الخبز. إذ أن خلو البيت منها أمر وارد فى حكم الجماعة ، نظرا لإمكان فسادها (تعفنها) نتيجة لتعرضها لبعض الهواء.

ولم يكن الاحتياج إلى اقتراض الخميرة يشكل عيباً أو تقصيراً من جانب المقترضة، ولايؤثر بأى حال من الأحوال على إمكاناتها المهارية فى إدارة شئون بيتها، حيث أنه أمر وارد تتعرض له كافة النساء مع اختلاف قدراتهن المهارية أو انتمائهن الطبقى.

بل إنه يمكن القول أنه على العكس من ذلك فإن السيدة التى يطلب منها الخميرة كانت ترحب كل الترحيب بإقراض خميرتها لأخريات . نظراً لما ساد بين السيدات من المواصفات التى يجب أن تتوافر فى صاحبة الخميرة . حيث يرى البعض أنها يجب أن تتحلى بصفات أخلاقية حميدة «واحدة إنت بتريدها ، عندها إخلاص ، نضيفه ، وليه أميره». ويرى البعض الآخر أنها يجب أن تكون ماهرة فى صنع خبزها . «هاتو الخميرة من عند فلانه، أنا شفت العيش بتاعها قابب وحلو».

وانطلاقا من تلك المفاهيم لم تكن واحدة تتأخر عن إقراض الخميرة لمن تطلبها منها، إذ تشكل ثقة الطالبة فى اختيارها نوع من الاعتراف بمهارتها وحسن سيرتها بين الأخريات. لدرجة كانت تدفع ببعض النساء اللائى اعتدن اللجوء إليهن لطلب الخميرة إلى تخزين أكثر من قطعة لسد حاجة الأخريات إلى خميرتهن .

«لما الواحدة تاخد على إن الناس بتيجى تاخد منها الخميرة ، تقوم تحوش سبعه تمانيه للى له النصيب ، كل ما تيجى تخبز تحوش سبعه تمانيه»[١].

تنفرد القريتان (٢،١) (قريتان متلاصقتان)، بمنح طالبة الخميرة لها ، دون انتظار لردها. فى حين تشير إخباريات بقية القرى إلى أهمية رد الخميرة إلى صاحبتها بعد انتهاء المقترضة من آداء حاجتها، حيث يجب عليها أن تعيد جزءاً من عجين خبزها «خميرة» إلى السيدة التى اقترضتها منها.

«واحدة جايه تخبز تجول إدينى الخميره والنبى، خدى ياختى الخميره، تعجن وتربى عليها وتجيبها تانى مطرحها ، كات لها وعايه كده تتربى فيها وعايه فخار، معدش حد بيعمل كده دلوجت خالص» [٢].

١- إخبارية رقم (أ / ٢) .

٢- إخبارية رقم (أ /٦) .

«لازم أديه لها تانى، لأنها معندهاش غير رغيف واحد»[١].

ويلزم كما سبق الإشارة حفظ الخميرة من التعرض لهواء الجو، ولذا كانت تحافظ المقترضة وصاحبتها على تغطيتها بشكل محكم أثناء انتقال الخميرة عبر الدارين .

أشار «سعد الخادم» فى كتابه عن الفن الشعبى والمعتقدات السحرية إلى تقليد اتبع فى مصر حتى أواخر القرن التاسع عشر وهو ما يفيد بعدم إعارة الخميرة بعد غروب الشمس فيقول: «وكانت التقاليد الشعبية فى مصر حتى أواخر القرن التاسع عشر تقول أن من العوائد القديمة عدم إعارة الخميرة بعد غروب الشمس، وإذا احتاج الأمر قدومها ومعها قليل من الملح، والمرجح أن يكون الأصل فى التقليد هو الرغبة فى صيانة بركة الخميرة، أو بالأحرى المحافظة على طاقتها الكامنة أو الأرواح المتقمصة شكل الخميرة، مع ضمان عدم جنوحها للشر، ولاسيما فى ظلام الليل أو بعد غروب الشمس ، مما يحتاج إلى تعويذة على هيئة فص ملح يمنع الشر عنها»[٢].

وعلى الرغم مما ورد من تفسير اعتقادى لذلك الإجراء المتبع لعدم إقراض الخميرة ليلا، دون أن يضاف إليها بعض الملح، فإن الدراسة الميدانية لم تكشف عن اتباع الناس فى قرى الدراسة لهذا الاجراء. وربما يعود التحلل منه نتيجة للحاجة الملحة للخميرة أثناء الليل، حيث أنها تعد وتجهز ليلا، وربما تكشّف للقائمة على التجهيز خلو الدار منها أو فساد خميرتها، وهنا بات التحلل منطقيا تبعا لتكرار الطلب الليلى لها . ويتشابه ما ورد فى الكتاب مع ما سبق أن أشارت الدراسة بالنسبة لاقتراض المنخل والغربال ليلا، والذى يلزم من تقدم واحداً منهما أن تضع فيه كسرة خبز أو أى شئ حتى بعض الملح. وكان تفسير الإخباريات لهذا الاجراء يرمى إلى أن دخول الأشياء فارغة دون ما يدعمها، قد يتسبب فى خراب الدار، نظرا لأن صاحبة الدار تحتاج إلى أشياء ليست فى حوزتها، على الرغم من كون الأدوات كالمنخل والغربال لايتقمصها روح التخمر كما ورد فى تفسير المؤلف ، وقد يكون التشابه بين اقتراض الخميرة أو المنخل أو الغربال، دافعاً نحو اختلاف الباحث مع ما ورد فى تفسير المؤلف.

تفيد المعلومات الميدانية بالاتجاه الذى أصبح يسود كافة القرى المدروسة ناحية الاستعانة «بالخميرة البيرة» أو «الخميرة الأفرنجى» ، كبديل لأنواع الخميرة البلدى التى سبق أن أشرنا إليها. ويبدو أن الاتجاه إلى هذا التغير يتدعم بالفوائد التى تنجم عن هذا التغيير. حيث أن الخميرة الجاهزة تتفوق فى طاقتها التخميرية . كما تشير الإخباريات إلى أنها لاتحتاج إلى أكثر من ساعتين للتخمر، وهو ما يختصر زمن تلك العملية، حيث كان النوع البلدى يحتاج إلى

١- إخبارية رقم (أ / ٧) .

٢- سعد الخادم ، الفن الشعبى والمعتقدات السحرية، مرجع سابق، ص٤٢ .

ليلة بأكملها حتى يتم تخمره . كما تتقلص إمكانات فساد النوع الجديد إلى أضيق الحدود. فضلا عن إمكان الحصول عليها من محال البقالة المنتشرة بالقرى بمقابل نقدى زهيد لايتعدى حدود الخمسة وعشرين قرشا. بالإضافة إلى أن اللجوء إليها ساعد على عدم اللجوء إلى أخريات لاقتراض خمائزهن. ويدعم كل هذه الأسباب نجاح هذا النوع من الخمائر فى أداء المهمة بتفوق واضح، حيث تأكد لدى من قمن بتجربتها فى تأثيرها الإيجابى فى شكل وطعم وجودة رغيف الخبز .

«كانوا بيستلفوا من جبل ما تطلع الخميرة اللى هى طازه دى، دلوجت بدل ما روح لجارتى، بروح أجيب ببريزه أو بخمستاشر جرش م الدكان»[1].

كما يهم الدراسة أن تشير إلى أن التجديد الذى بدأ يطرأ على تلك المجتمعات فى اتجاه النوع الجاهز من الخمائر ، قد انبعث منذ البداية اللجوء (منذ ما يزيد على عشرين عاما) من بعض القرى دون غيرها، فقد استجابت القرى (٩، ١١، ١٢) نظرا لنشاطهم الاقتصادى الأكثر ميلا ناحية التجارة والاتصال الحتمى اليومى بالمدن الكبيرة القريبة (دمياط ورشيد) . كما سارت فى نفس الاتجاه وفى فترة تالية تلك القرى الكبيرة والتى ساعد عدد سكانها الكبير على إنشاء بعض المخابز البلدية، التى يتوافر فيها هذا النوع الجديد من الخمائر، كما دفع إلى افتتاح عدد غير قليل من المحال التجارية (البقالات) التى حرصت على بيع النوع الجديد نتيجة لطلبات الزبائن المتزايدة عليه. القرى (٤، ٦، ٨) . ثم اندفعت قرى الدراسة الباقية ناحية هذا التجديد، بدفع متزايد يرتكن على الفوائد التى تحققها الخمائر الجاهزة . وكذلك إمكانات الاتصال بالقرى الكبيرة المحيطة ومدينة المركز. ليشير الواقع الميدانى الحالى إلى توافر النوع الجديد بجميع قرى الدراسة وأن اللجوء إليها فى تزايد مستمر يجعل الاندثار التام للاعتماد على الخمائر البلدية، بات وشيكا على مستوى كافة القرى بما تضمه من طبقات اجتماعية أو فئات مهنية، أو غير ذلك من اختلافات بين أسر تلك القرى .

وتشير الدراسة إلى أن توافر الخميرة الجاهزة بأسواق الشراء الذى يدعمه الإقبال المتزايد عليها بما تحققه من فوائد سبق ذكرها ، دفع نحو تقلص الاعتماد على الآخر فى شكل تبادل المنافع والحاجة إلى الترابط والتفاعل الاجتماعى بين أسر المجتمعات القروية. وعلى الرغم مما يبدو من خلال تلك المؤشرات الدقيقة ، فإن الاتجاه الذى تسير نحوه تلك المجتمعات هو اتجاه ناحية الأنفع والأنسب للتقدم البشرى نحو المدنية، إلا أن ذلك الاتجاه يسهم بشكل مباشر فى تراجع روح الجماعة التى يعززها الاحتياج الدائم للآخرين، بوصفهم مكملين لمتطلبات الحياة

١- إخبارية رقم (أ / ٣) .

فى كيان اجتماعى متفاعل . ويبدو أن هذا التراجع سيكون لصالح الانغلاق الأسرى فى كيان أقرب إلى الاستقلال . لتظهر بوادر الفردية وهو ما يسود مجتمعات الحضر. يدعم هذا الاتجاه كثير من الأمور الحياتية الأخرى كاللجوء إلى أجهزة الاستماع المرئية بغرض التسلى والتسرية عن هموم النفس البشرية، وهو ما أثر بالسلب فى تبادل الزيارات المنزلية لهذا الغرض دون سواه . وغير ذلك من الأمور التى لايتسع هذا المجال للخوض فى أبعادها المختلفة .

ثانيًا : عملية العجن

لاتزال عملية عجن الدقيق باستخدام الماء: عملية يدوية خالصة ، الأمر الذى دعم ثبات الطريقة المتبعة لأدائها منذ أقدم العصور، كما ساهم فى التشابه الذى يصل إلى حد التطابق بين المجتمعات القروية التى أجريت الدراسة بها. بل يمكن القول بين المجتمعات القروية المصرية جميعها . وقاد إلى تلك النتيجة عدم ظهور ميكنة قادرة على أداء تلك المهمة بالقرية المصرية، على الرغم من الحاجة الملحة إليها، نظرا للجهد الذى تقوم به المرأة– فى تلك المجتمعات– لإتمامها .

وتُحدثنا الدراسات التاريخية عن ذلك الثبات والاستقرار الذى صاحب أداء تلك العملية منذ العصر الفرعونى وحتى اليوم فتقول: «اتضحت عملية العجن فى كثير من مناظر صناعة الخبز، وفيها نرى أن العملية لم تتغير حتى الآن، حيث يتم عجن العجين بالأيدى وبنفس الطريقة المستخدمة حاليا فى المنازل، على الرغم من وجود بعض المناظر التى يظهر فيها العجن بالأقدام، إلا أن هذه المناظر كانت فى مقابر ملكية، حيث يتم إعداد الخبز للقصر الملكى بكميات كبيرة مثل مقبرة رمسيس الثالث» (١).

وعملية العجن عملية نسائية خالصة لايتدخل فيها الرجال . ويعاب على أى من الرجال التدخل بالمعاونة فيها. ولكن الملاحظة الميدانية المتأنية تكشف عن بعض الحالات القليلة التى توكل فيها تلك العملية إلى الرجال، وتنحصر تلك الحالات عند البعض القليل من أفراد الطبقة العليا، الذين يوكلون تلك العملية إلى الخدم من الرجال. كما يتولون مهام منزلية نسائية أخرى كغسيل الملابس.

وتتولى سيدات المنزل والبنات الكبار– دون الصغار– تلك العملية فى جميع قرى الدراسة ، حيث يحتاج إتمامها إلى جهد مبذول وحرفية فى الأداء– لاتستطيع الفتيات الصغيرات حسب

Wilkinson , J., the manners and customes of the Ancient Egyptions , 3 vols . London , 1-
, II , p. 34 . 1878

إمكانتهن الجسدية أو خبراتهن القيام بهذا الدور . إلا أنه من الثابت ميدانيا حرص كبيرات السن والأمهات على إشراك فتياتهن فى المعاونة بنقل الأدوات والمتابعة لإكساب الخبرة، كنوع من التنشئة الاجتماعية ، بحيث تتدرج مراحل المشاركة حتى تتمكن الفتاة من أداء المهمة بشكل كامل . ويتأسس ذلك الحرص على التدريب وإكساب الخبرة ، على اللوم الذى يمكن أن تتعرض له الأمهات، نظير إهمالهن فى تدريب فتياتهن على مهارات منزلية لازمة لإقامة حياتهن الجديدة فى بيت الزوجية.

إلا أنه تبدو بعض ملامح تحلل بعض الأسر من هذا الاتجاه فى تنشئة فتياتهن المتعلمات وخاصة اللائى التحقن بالتعليم العالى. ويبرر هذا الاتجاه انتشار الاستعانة بخبز الأفران، الأمر الذى لايدعو إلى حتمية تلقين تلك الخبرات أو تلقيها ، نظرا لطموحات الفتاة وأمها فى تغير نمط الحياة التقليدية فى حياتها الزوجية المستقبلية ، حيث أن تعليمها يؤهلها للزواج ممن يماثلها فى درجة التعليم وهو ما يؤهلها للتماثل مع الحضريات من حيث شكل المسكن ، وطبيعة الأعباء المنزلية التى توكل إليها به. غير أن الدراسة تشير إلى أن هذا الاتجاه لايسود كل الأسر والمجتمعات المدروسة، لكنه اتجاه بدأ فى التنامى والانتشار والسيادة، حيث أن أمهات الغد هن فتيات اليوم المتعلمات. وعلى الرغم من ذلك فإن هناك بعض الأسر التى مازالت تحافظ كل المحافظة على أهمية التلقين ونقل الخبرة إلى بناتهن المتعلمات . لكن استجابة الفتيات أنفسهن لم تعد تلقى نفس القدر من الالتزام . كما يمكن الإشارة إلى أن الاتجاه ناحية عدم الحرص على تلقين الفتيات المتعلمات المهارات المتلعقة بالعجن بدأ ينتشر بشكل أوسع عند الطبقة العليا ومنها إلى بعض أسر الطبقة الوسطى، ليؤدى ذلك إلى محاولة التماثل الذى بدأ يطمح إليه أفراد الطبقة الدنيا، خاصة عند تلقى فتياتهم للدرجات العملية والتعليمية التى تماثل به فتيات الطبقة العليا .

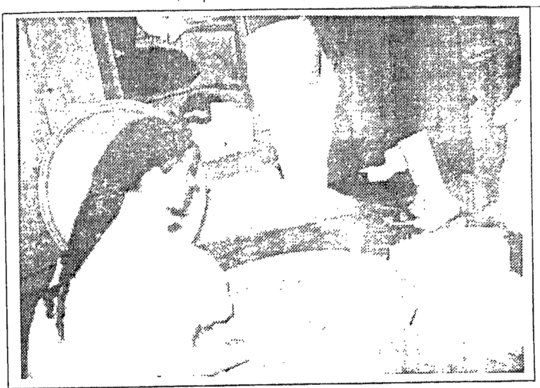
١- طريقة العجن ومراحله :

لاتختلف طريقة ومراحل العجن بين قرى الدراسة جميعها ، كما سبق الإشارة إلى ذلك. وتنحصر الاختلافات فى نوع الدقيق المستخدم (قمح ، ذرة) أو نسبة الخلط بينهما، وكذلك الإضافات التى تناسب نوع وشكل وطعم رغيف الخبز. إذ نلحظ إضافة الحلبة فى بعض أنواع خبز جنوب ووسط الدلتا (القرى ١ ، ٢،٤، ٥، ٦، ٨) ، وإضافة دقيق كسر الأرز فى بعض قرى شمال الدلتا (١٠ ، ١١، ١٢) . وكذلك إضافة بعض الحليب كبديل لبعض ماء العجين عند أفراد الطبقة العليا فى القرى (٢،٤) وستهتم الدراسة كل الاهتمام بالتناول المستفيض لمكونات أنواع الخبز المختلفة فى الفصل الخاص بأنواع الخبز.

كما تختلف درجة الليونة التى يكون عليها تبعا لنوع وشكل وطريقة صنع رغيف الخبز المطلوب، وتحدد تلك الدرجة من الليونة حسب قدر الماء المضاف.

ومن خلال ما سبق يتضح أن عملية العجن ليست عملية آلية بسيطة يمكن قيام أى سيدة بآدائها، فى غياب الخبرة المكتسبة ، حيث أن عدم الوعى بدقة حرفية الأداء ، قد يتسبب فى تلف العجين ، أو عدم ملائمته لنوع رغيف الخبز المطلوب. وفيما يلى سنعرض تفصيلا لمراحل وطريقة العجن:

تحرص السيدات على نقاء الدقيق المستخدم للعجن من أية شوائب قد تكون علقت به أثناء تخزينه . ولذا تجمع الإخباريات على أهمية «مشاهدة» الدقيق أى نخله مرة ثانية، للتأكد من خلوه من الشوائب ، وليس بغرض تصنيف درجة نوعمته؛ وهو ما تكون السيدة قد قامت به من قبل فى عملية نخل الدقيق التى أشرنا إليها فى الفصل السابق. ويمكن الاستعانة بأى نوع من أنواع المناخل الوسطى أو حتى السلك للقيام بتلك المهمة، حيث أن الغرض هو البحث عن الشوائب كالقش أو الحشرات أو غيرها . (أنظر الصورة رقم ١٤) .



صورة رقم (١٤)

سيدة تقوم «بمشاهدة» الدقيق بواسطة المنخل تمهيدا لعجنه

(برج رشيد - مركز رشيد- - محافظة البحيرة)

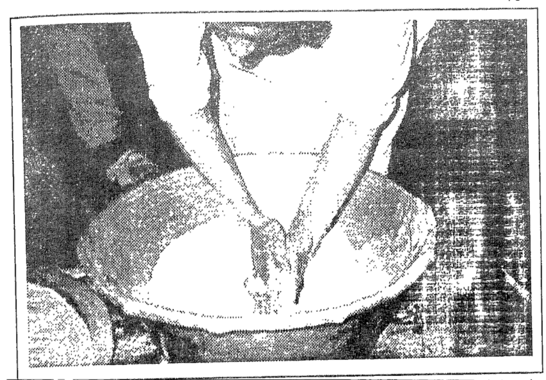
[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٥ / ٦ / ١٩٩٤]

وبعد الانتهاء من ذلك النوع من النخل، تقوم إحدى سيدات المنزل بتقدير كمية الدقيق التى يتعين عجنها، بواسطة ما يتوافر لديها من المكاييل. كما يمكن الاستعانة بصفائح المسلى الفارغة للقيام بهذا الدور. وتهدف عملية التقدير إلى جانب كونها تحدد قدر العجين وما يمكن أن ينتج عنه من أرغفة، تهدف إلى تحديد نسبة خلط دقيق القمح إلى الذرة فى بعض أنواع الخبز. حيث تحدد تلك النسبة القدر المطلوب لحالة الرغيف من حيث الشكل والطعم. (أنظر الصورة رقم١٥) .

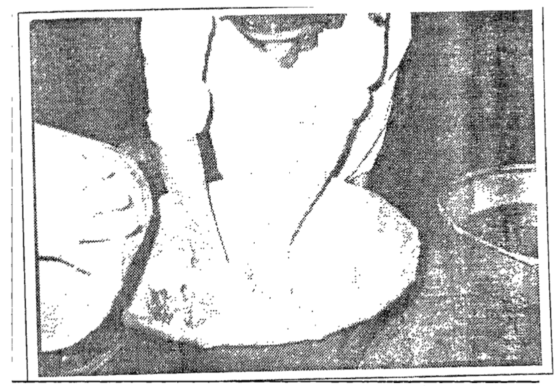


صورة رقم (١٥)
سيدة تقوم بتقدير كمية الدقيق التى ستستعين بها فى عجينها، بواسطة القدح
(قرية برج رشيد، مركز رشيد، محافظة البحيرة)
[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٥ / ٦ / ١٩٩٤]

وبعد الانتهاء من تقدير كمية الدقيق بوضعها بالوعاء الذى يتم به العجن، تبدأ مراحل العجن بإضافة الماء- الذى يكون قد أذيب به بعض الملح- إلى الدقيق، وتتم تلك الإضافة بشكل تدريجى، حيث تعمل القائمة بالعجن على التقليب التام لكمية الماء المضافة مع الدقيق حتى يتم لها التأكد من تشرب الدقيق لها، فتبدأ فى إضافة البعض الآخر من الماء. وهكذا تستمر إضافة الماء، حتى يتأكد للعاجنة الوصول إلى درجة ليونة العجين المناسبة لنوع الخبز الذى ستنجزه . ويطلق على إضافة الماء إلى الدقيق «التشريب» أى تشريب الدقيق بالماء. (انظر الصور رقم ١٦ ، ١٧) .

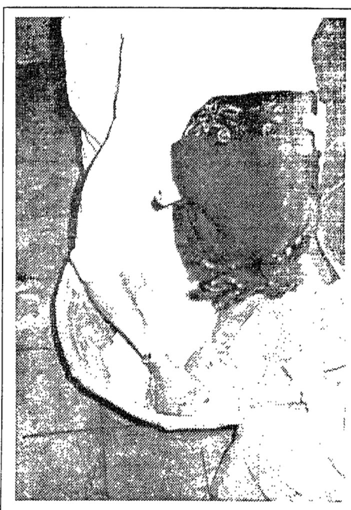


صورة رقم (١٦) سيدة تقوم بإضافة الماء إلى الدقيق (قرية برج رشيد، مركز رشيد، محافظة البحيرة) [قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٥ / ٦ / ١٩٩٤]



صورة رقم (١٧) سيدة تقوم بتقليب الدقيق ليتشرب الماء الذى أضيف إليه (قرية برج رشيد، مركز رشيد، محافظة البحيرة) [قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٥ / ٦ / ١٩٩٤]

ثم تبدأ عملية «اللت» وهى ليست سوى استمرار لعملية التقليب ، إلا أنها فى هذه المرحلة ليست بغرض تشرب الدقيق لما أضيف إليه من ماء، ولكن بغرض تداخل ذرات العجين مع بعضها البعض عن طريق تكرار عملية «اللَّت» . تحتاج هذه العملية لقدر من الخبرة والمهارة لآدائها، وتتم بطريقة واحدة فى جميع قرى الدراسة عندما يكون نوع العجين المطلوب بهذه الدرجة من الليونة. حيث تستخدم العاجنة يديها لإتمام العملية ، إذ يتعين أن تقبض كف اليد اليمنى على ما يمكن أن تحتويه من العجين الموجود عند حوائط الوعاء، لتدفع به إلى وسطه ، ثم تتلقاه كف اليد اليسرى المنقبضة لتدفع به إلى عمق أسفل الوعاء. وينتج عن هذا الدفع، ارتفاع العجين الذى يستقر بالقاع ليظهر عند حوائط الوعاء، فتتلقاه اليد اليمنى، وهكذا حتى تتم عملية «اللَّت» . وهى الركن الهام من أركان عملية العجن، إذ يضر عدم إتمامها بشكل دقيق، على سرعة تخمر العجين، وكذلك على شكل الرغيف نفسه. وتقوم العاجنة بعد ذلك بتسوية كتلة العجين التى أتمت عجنها بواسطة كفى يديها . (أنظر الصورتان رقم ١٨، ١٩) .



صورة رقم (١٨)

سيدة تقوم بلت العجين حيث تدفع بكفها اليسرى إلى عمق أسفل الوعاء، كى تستحوذ قبضة يدها اليمنى على قدر من العجين، تدفع به ناحية الوسط لتقوم قبضة اليد اليسرى بالدفع به إلى عمق الوعاء السفلى.
(قرية برج رشيد ، مركز رشيد محافظة البحيرة)
[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٥ / ٦ / ١٩٩٤]





صورة رقم (١٩)

سيدة تقوم بتسوية سطح العيجن بواسطة كفى يديها تمهيدا لرشه بالدقيق وتركه الفترة اللازمة لتخمره .
(قرية برج رشيد ، مركز رشيد محافظة البحيرة)
[قام الباحث بالتقاط الصورة فى د / ٦ / ١٩٩٤]

ويبدو من الصورة رقم (١٩) أن هذا العجين يتميز بدرجة ليونة منخفضة ، ليلائم بعض أنواع الخبز التى سنعرض لها تفصيلا فيما بعد. وهذا العجين عبارة عن مخلوط دقيق الذرة بالقمح بنسب متفاوتة حسب مقدرة كل أسرة ، فتزيد نسبة القمح عن الذرة عند أسر الطبقة العليا وبعض أسر الطبقة الوسطى، وتقل بشكل ملحوظ عند أسر الطبقة الدنيا .

أما فى حالة عجين القمح الخالص التى تناسب خبز القمح الذى يشبه إلى حد كبير خبز أفران السوق ويتفوق عليه من حيث الشكل والطعم، فى هذه الحالة تتم عملية العجن بشكل مختلف ، يتناسب مع درجة الليونة المرتفعة التى يكون عليها هذا النوع من العجين.، ونلحظ فى الصور أرقام (٢٠،٢١،٢٢) اختلاف طريقة العجن بعد الانتهاء من تشريب ذرات الدقيق بما يناسب من الماء المشبع بالملح .

حيث نلحظ فى الصورة رقم (٢٠) قيام العاجنة بما يطلق عليه «طب العجين» وقد استعار هذا الاسم «طب» من ذلك الصوت الذى يحدث نتيجة ما تقوم به العاجنة، حيث تستعين بكفيها متباعدين لرفع كمية من العجين فى الهواء، فتسمح بهذا الإجراء بدخول بعض الهواء لهذا القدر من العجين ، ثم تسمح بنزوله على باقى العجين حاملا معه الهواء، ويحدث عند هذا الإنزال سماع ذلك الصوت «طب».

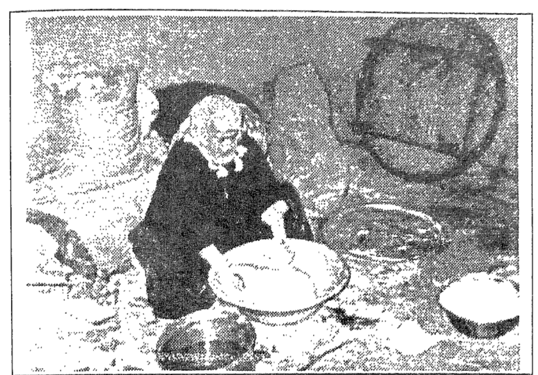
ثم ترفع راحتيها إلى أعلى ، ثم تعود بهما لتضرب على الفقاعة الهوائية التى أحدثتها بالعجين ، وكأنها تحاول بذلك التأكيد على امتزاج ذرات الهواء مع ذرات العجين. وهو ما تهدف إليه عملية «طب» العجين. ويساعد ذلك التداخل بين الهواء والعجين على المسامية التى ترجوها لرغيف خبز القمح. (انظر الصورة رقم ٢١) .

وتصاحب عملية «طب» العجين والضرب عليه بغرض تمكين الهواء من الاستقرار به، عملية أخرى هى «لت» العجين. وكما سنلاحظ فى الصورة رقم (٢٢) اختلاف الطريقة المتبعة لإجرائها عن ما أوضحناه منذ قليل فيما يخص «لت» العجين المخلوط.

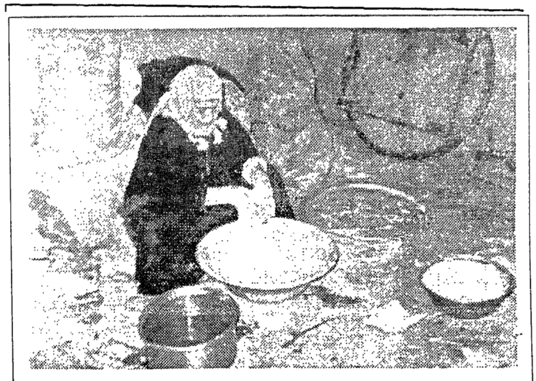
يلاحظ قيام العاجنة «بلت» هذا النوع من العجين الأكثر سيولة بالطريقة التالية: - تدفع السيدة بقبضتى يديها وحتى ما فوق الرسغين من ذراعيها إلى العجين، فتحمل بهما ما يعلق عليهما من العجين، ثم تقوم بتحريك قبضتيها فى اتجاه بعضهما البعض، وهى بذلك تهدف إلى تقليب العجين ، (انظر الصورة رقم ٢٢)، وتتكرر تلك العملية مع «الطب» إلى أن تتأكد من تمام العجن ، والذى له علامات سنوضحها بعد قليل.

وتشير الإخباريات أنه يلزم نثر بعض الدقيق على العجين بعد الانتهاء من عجنه، ليكون هذا الدقيق بمثابة العازل بين العجين والهواء الخارجى، الذى يعمل على جفاف السطح العلوى للعجين «يقشف» . وتجمع الإخباريات أن هذا الإجراء لازم فى حالة عجينة القمح دون العجين المخلوط بالقمح والذرة الذى يمكن أن يمسح سطحه الخارجى ببعض الماء فيؤدى ذلك نفس غرض نثر الدقيق.

كما تضيف الإخبارية رقم (أ / ٤) أن دلائل تشبع العجين بعمليات العجن هى الوقوف على حالة الإجهاد التى ألمت بالعاجنة ، حيث تتعرف صاحبة الخبرة على تمام المهمة بعد أن يتصبب عرق ظهر العاجنة.



صورة رقم (١٠) سيدة تقوم «بطب» عجين القمح الخاص (قرية كفر الأكرم – مركز قويسنا – محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٢٠ / ٤ / ١٩٩٣]



صورة رقم (١١) سيدة تقوم بضرب العجين بواسطة كفيها لتمكينه من استيعاب كمية الهواء التى عملت على إدخالها به. (قرية كفر الأكرم- مركز قويسنا - محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٢٠ / ٤ / ١٩٩٣]



صورة رقم (٢٢)
سيدة تقوم بلت عجين القمح (قرية كفر الاكرم- مركز قويسنا - محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٢٠ / ٤ / ١٩٩٣]

«مايعرفوش إن العجين شبع عجن إلا إما الواحدة ضهرها يعرق وينزل ميه، كانوا لما بيجوا يغطوا العجين ، وخلصوا خالص، تقوم واحدة كبيرة تسألهم ضهركو عرق»[1] .

غير أن الإخبارية رقم (ب/ ١١) تخالفها فيما ذهبت إليه، حيث تشير أن دليل تشبع العجين، هو خروج يد العاجنة منه دون أن يلتصق بكفيها أو ذراعيها أى عجين.(انظر الصورة رقم ١٩) .

«اللّته الطريه بيبقى يتشبط ف ايد اللى بتعجن ، إنما اللّته القاسيه تطلع إيدك منها نضيفه، والعجين ما يلزقش فيها، أعرف إن العجين خد كفايته لما أجى

١- إخبارية رقم (أ / ٤) .

أخرج إيدى من اللّت والعجين مايتشبطش فيها ، لما تطلع كده أقوم أديله ميه تانى لحد ما جرب زى ما كون بقرصه كده وأشوف وأجسه بايدى بقى طرى زى ما بقرصه أختمه بقى على كده» (١).

٢- إضافة الملح إلى العجين :

أفادت الدراسة الميدانية حرص جميع قرى البحث على إضافة الملح إلى العجين. وهو إجراء اتبعه المصريون القدماء كما حرص عليه المصريون المحدثون ، وتشير إلى ذلك الدراسات التاريخية التى اهتمت بالآثار المصرية ، حيث تقول : «وملح الطعام أحد العناصر التى أضيفت إلى عجين الخبز، فعند عجن الدقيق بالماء يضاف إليهما الخميرة والملح ، ويشير «بلاكمان» إلى منظر فى مقابر مير(٢) مكتوب أمامه أمامه dp hm3t (تنوق الملح) ويذكر بلوتارخ(٣) أن المصريين أضافوا الملح والتوابل إلى خبزهم».

وعلى الرغم من اتفاق كافة الإخباريات على أهمية إضافة الملح إلى العجين ، إلا أنهن قد اختلفن فى الغرض من تلك الإضافة . وتشير الإخبارية (أ/ ٢) أن الهدف يكمن فى إلزام آكلى الخبز المدعم بالملح بعهد الوفاء لمن شاركهم فيه. وهو التزام أخلاقى تدعو إليه جماعات البحث «عشان يبقى عيش وملح» ، كما أن وضع الملح يحقق لأصحاب الخبز معاقبة من لايلتزم بهذا العهد «مطمرش فيه العيش والملح»، «هو ماكنش عيش وملح» . وإذا حدث هذا الإخلال بذلك الالتزام الأخلاقى يتساءل من وصل إليه أمر «خاين العيش والملح»، هو انتوا ما بتحطوش ملح ع العيش بتاعكو؟» . وترى الإخبارية أن إضافة الملح إلى العجين يهدف إلى هذا الاتجاه من المفاهيم المستقرة عند الجماعة، وليس بغرض إكساب الخبز الطعم الملائم. وعلى الرغم من أن تلك المفاهيم لاتصب بشكل مباشر فى الإجراء نفسه، أى إضافة الملح، بقدر ما يرمز الملح فى هذه الأقوال للغموس الذى يقدم بمصاحبة الخبز، ليرمى ذلك إلى أن مشاركة الآخر فى طعامه ، رمز لعلاقات تقترب إلى حدود العشرة ، التى تدفع فى حكم الجماعة إلى التزام أخلاقى واجب ومتبادل .

١- إخبارية رقم (ب / ١١) .

2- Blackman , A., The Rock tombs of Meir, 4 vols , London , 1914-1924, IV , Pl. XIII.

3- Plutarch, Maralia , 9 vols. , translated by Minar, E., Sanboch, F ., Helmbold, W ., Cambridge, 1959, 10 , 684-685 .

«الملح مش عشان الطعم ميبقاش دلع ولا الكلام ده ، الملح عشان يبقى عيش وملح»[١]

وتتفق الإخبارية رقم (أ/ ٧) مع ما أوردته الإخبارية السابقة، غير أنها تضيف أن إضافة الملح إلى جانب كونه ميراثا مكتسبا من الأجداد، بغرض إضافة البركة والحلال على رغيف الخبز، فيهدف في ذات الوقت إلى إكساب الخبز المذاق المناسب.

«همه حبه كده بنحطهم عاجنه كيله، كيلتين همه همه، احنا طلعنا لقينا جدود جدودنا بيقولوا حطوا الملح عشان الحلال، عشان يبقى حلال وخلاص، وكمان لو الواحدة نسيت تحط ملح ع العجين ، يبان ، نقول العيش ده مفيهش ملح ليه؟ بيبقى باين ف الطعم برده ، تلقيه مسكر»[٢].

كما توافق الإخبارية (ب / ١١) على ما ذهبت إليه الإخباريتان السابقتان وتضيف فوائد أخرى تنجم عن إضافة الملح إلى العجين فتقول:

«الملح بيتحط عشان يبقى عيش وملح وبدى للعجين عرق ويحمر وش العيش، همه حبه صغيره كده»[٣].

إلا أن إخباريات أخريات (إخبارية أ / ٢ ، إخبارية أ / ٣ ، إخبارى أ / ٥) أفدن إلى أن إضافة الملح إلى العجين تهدف هدفًا مباشرًا ناحية إكساب رغيف الخبز طعمًا ملائمًا دون أية أغراض أخرى.

«الملح اللى بيحطوه ده ع العجين عشان الطعم، لأن لو كان عيش وملح كانوا إكتفوا بأى رمز ولو بحصوايه ، أنا بفهمها كده بالعقل، أنهم بيحطوا قدر معين، حتى الست اللى بتعجن جديد، بتجيب واحدة قديمة أكبر منها، وتقول لها أنا عاجنه قد كده احط قد إيه ملح؟ فمدام قد إيه ، يبقى أصبح للطعم ، فده دليل على إنه للطعم»[٤].

١- إخبارية رقم (أ / ٢) .

٢- إخبارية رقم (أ / ٧) .

٣- إخبارية رقم (ب / ١١) .

٤- إخبارية رقم (أ / ٥) .

أما الإخبارية رقم (ب / ١) فتفض هذا الاشتباك الخلافى بين الإخباريات وتفيد بأن الغرض من إضافة الملح إلى العجين يتحدد بناءً على نوع الخبز فتقول:

«بنحط شعرة ملح صغيرة على العيش الدره (تقصد عجين خبز الذرة) ، عشان اللى ياكل العيش يطمر فيه العيش والملح، إنما العيش القمح بنحطلوا ملح كتير ونذوق العجين ، عشان العجينة متسحش لما نيجى ننقل الرغيف من ع الطبلية»[٢].

وربما يكون ما أشارت إليه الإخبارية يترتب على كون رغيف الذرة هو الخبز الرئيسى فى قريتها. كما أنه الذى يقدم غالبا للإجراء والخدم- إذ تنتمى الإخبارية إلى الطبقة العليا بالقرية- الذين يرجى منهم العهد بالوفاء، والحفاظ على أسرار ومقتنيات البيت، وكذا الزرع والضرع المملوك لأصحابه .

والدراسة إذ تستعرض أقوال ووجهات نظر الإخباريات والإخباريون فيما يخص هذا الإجراء، تهدف إلى الكشف عن بعض ملامح الاختلاف فى المفاهيم المتعلقة بممارسة بعينها، دون المساس بالممارسة ذاتها . وهى مفاهيم قد تبدو متعارضة أو متضادة ، إلا أنها تحقق فى النهاية الإلزام بحتمية الممارسة. حيث أن الجماعة- أية جماعة- تعطى قدراً من حرية تبنى بعض الأفكار دون سواها، دون أن يؤثر ذلك على الاتجاه الجمعى للممارسات. كما يمكن لهذه الدراسة أن تتنبأ بأن بداية الاختلاف فى وجهات النظر حول وظائف الممارسة، قد يشير إلى بعض ملامح التغير عندما لاتكتسب الوظيفة دوافع حتمية الإجراء، وترتكن فقط على بعض المفاهيم التى قد تتعرض للتغير، نتيجة لمكتسبات العقل الحامل لتلك المفاهيم. وينطبق ذلك على الفريق الذى يرى فى إضافة الملح إلى العجين نوعًا من العهد بالوفاء «عيش وملح» دون إكساب الخبز طعما ملائما، إذ ربما يتقلص تمسكهم بأهمية إضافته فى حالة تغير المفاهيم المرتبطة بوظيفة هذا الفعل، وقد يكون هؤلاء أو الجيل الذى يليهم هم أصحاب دعوى التحلل من الممارسة ذاتها، لتنال تلك الدعوة القبول أو الاستنكار حتى يتم التجريب الذى يدفع إلى انحسار الممارسة أو التمسك بها.

٢- إخبارية رقم (ب / ١) .

كما يهم الدراسة أن تشير إلى أن اختلاف وجهات النظر حول هذا الموضوع ، لاتجرنا إلى التسرع فى تحديد تمايز ثقافى بين مجتمعات الدراسة فيما يخص هذا الأمر ، أو يدفعنا نحو تقسيم طبقى أو مهنى أو تعليمى فى هذا الخصوص. بل يؤكد لدينا أهمية فهم الموضوع بواقعه الميدانى الذى يشير إلى أن تلك الاختلافات تنحصر فى مفاهيم خاصة تنتشر فى كافة القرى بل وفى القرية الواحدة.

٣- صفات العاجنة:

أجمعت الإخباريات فى مجتمعات البحث على أهمية طهارة العاجنة. ويرين أن مخالفة ذلك يؤثر بالسلب على نجاح العملية برمتها. وكما سنلحظ عند استعراض الأقوال المصاحبة لعجن الدقيق أن الخطاب الذى توجهه العاجنة لعجينها يتضمن ابتهالا إلى الله أن يتمم مهمتها بشكل يرضيها ، وحين لاتمتثل العاجنة لإرضاء الخالق من خلال الامتناع عن ملامسة العجين بوصفه رزقًا من عنده، فقد يكون ذلك سببا مباشراً فى عدم استجابة الخالق لرغبة العاجنة فى الحصول على رغيف خبز يحمل مواصفات الجودة. وكما يشير الإخبارى رقم (أ / ٥) بأنه تسود مجتمعات الفلاحين معتقدات تدور حول أهمية أن تتجنب الحائض ملامسة الأشياء التى تتصف بالطهارة حتى لاتضفى عليها نجاستها. بل ويذهبون إلى وجوب أن تحتبس نفسها فى غرفتها حتى لاتلعنها الملائكة فى أثناء حركتها داخل المنزل أو خارجه .

«الناس الفلاحين عندهم عقيدة حلوه، الست الجنب متتحركش من الأوضه، وتقولك إن الملايكه بتلعنى، حتى لو بتغلى ميه وعايزه تعرف إنها سخنت ولا لأ، متحطش صباعها فيها لتنجسها، تشوف البخار تعرف إنها سخنت ، لأن لو الميه اتنجست ، ماتنفعش ف الحموم»[1].

وانطلاق من هذا أدلت كافة الإخباريات بمعلومات تفيد بأهمية طهارة العاجنة .

«لازم تبقى طاهرة، حرام، وهيلعنها ربنا ألف لعنه، د رزق يابنى ربنا عطيه لى بين إديا ، لازم أصـــونه، لو الواحـــدة عــجنت وهى جنب العـــيش يطلع وحش»[2].

١- إخبارى رقم (أ / ٥) .

٢- إخبارية رقم (ب / ١١) .

وعلى الرغم من هذا الاتفاق بين كافة الإخباريات ، إلا أن الدراسة تشير إلى ما سبق أن أدلت به الإخبارية (أ/ ٢) عند تناول مواصفات السيدة التى تقوم على تجهيز الخميرة ، والتى أفادت بأن قيد الطهارة يجب الالتزام به عند تجهيز الخميرة دون العجن . وأنها يمكن أن تتم عملية العجن دون الالتزام بهذا القيد. وفى حديث الإخبارية إشارة صادقة لحالة تخصها ، قد تنطبق على أخريات كثيرات غيرها، إذ تقوم بنفسها بكافة المهام المنزلية لبيتها، حيث التحقت فتياتها بالتعليم الجامعى، الأمر الذى لاتجد معه مفراً من التحلل من هذا القيد . ولايدفعنا إجماع كافة الإخباريات الأخريات على التزامهن بقيد الطهارة إلى تصديق روايتهن، وربما يكون دافعهن لمغايرة الحقيقة هو معرفتهن بالمعتقدات والمفاهيم التى تسود المجتمعات القروية حول لزوم طهارة العاجنة ، وأن الإفصاح عن حقيقة مدى التزامهن ربما يرين فيه تقصيراً قد يعرضهن للوم والتوبيخ وفيه تقصير واضح، فإن إخفاءه بات لازما . وليس معنى هذا بالقطع هو التشكيك فى روايات كل الإخباريات فيما يخص هذا الأمر، ولكن الإشارة تنصب على اللائى تتشابه ظروفهن المعيشية مع الإخبارية رقم (أ / ٢) . دون الإخباريات اللائى يعشن ضمن أسرة ممتدة، يمكن تكليف سواها بإتمام عملية العجن فى حالة حيضها.

كما يهم الدراسة أن تتنبأ بإمكان السير فى اتجاه التحلل من هذا القيد نظرا للاتجاه ناحية استقلال للأسر فى وحدات أسرية منفصلة (نووية) . والاتجاه ناحية تعليم الإناث واشتغالهن بالوظائف الحكومية.

وتنتشر فى قرى البحث رؤىً ترتبط بالتأثير المتبادل بين طبيعة شخصية العاجنة وعجينها. حيث يرون أن السيدة التى تتصف بردود الأفعال السريعة تجاه الأشياء «ما بتطقش حاجه» «دمها حامى» «دمها سخن» ، تنتقل حالتها تلك إلى عجينها فتعمل على سرعة تخمره ، كما يصفونها بأنها سيدة غيورة تغار على زوجها نتيجة لسخونة دمها وسرعة تأثرها وهياجها كرد فعل لتصرفات الآخرين .

«الست اللى عجينها بيخمر بسرعة بيوصفوها بأنها غيارة غيورة على جوزها ، غيورة من سلفتها، غيورة من حماتها، الغيورة دى يعنى سخنه دمها سخن مولع ما بتطقش حاجة، دى لما تعجِنْ تنقل سخونتها للعجين يخمر بسرعة»[1].

١- إخبارى رقم (أ / ٥) .

وتعترض الإخبارية رقم (أ / ١١) على اقتران سرعة تخمر العجين بقدر الغيرة الذى تتصف به العاجنة ، فتقول أنها تتميز بسرعة تخمر العجين الذى تنجزه ، لكنها تنفى عن نفسها وصف الغيرة ، إلا أنها فى نفس الوقت توافق على ما ورد فى حديث الإخباريات الأخريات، وتكتفى بحذف صفة الغيرة فى حالتها. وما يهمنا هنا هو الاتجاه الجمعى الذى يتبناه أفراد مجتمعات البحث، دون الحالات الفردية التى ترى فى الوصف ما يضر باستواء حالتها النفسية . وقد يكون تبنى قرى الدراسة وربما غيرها من القرى المصرية لذلك الوصف لشخصية العاجنة ، ينتج عن حرص تلك المجتمعات- وخاصة فى حالة الأسرة الممتدة- على تقسيم العمل بين سيدات المنزل، وطبقا لتجريبهن من خلال ما تقمن به من أعباء منزلية ، دعت الحاجة إلى سرعة إنجاز الأعمال، اختيار من تثبت التجربة قدرتها على تحقيق المطلوب. ولأن العجن واحد من أهم الأعباء المنزلية فى القرية المصرية، فقد كان اختيار السيدة التى يوكل إليها أمره، يرتبط بما تحققه من نتائج. حيث أن سرعة التخمر هو الهدف والمقصد، بحيث تتم عملية تسوية الخبز فى الوقت الملائم. وعلى الرغم من تلك الصفات الشخصية التى ترى الجماعة فيها المحرك الفعلى لسرعة التخمر، إلا أن الباحث يرى أن تلك الصفات ربما تكون هى الدافع لقيام العاجنة بأداء مهمتها على الوجه المطلوب «بتدى العجين حقه» حتى لاتلقى لوما لاتتحمله أوتوبيخا قد لاتسكت عليه، وأن الأمر لايتعلق بنقل سخونة دمها إلى العجين، بقدر ما هو أداء المهمة بما يجب أن يكون عليه الأداء.

أما السيدة التى تتصف بأن «بالها طويل» «دمها بارد» فهى لاتتسم بسرعة الحركة أو أداء المهام ، وإنما تتسم بردود الأفعال المتانية ، فيتأخر تخمر العجين الذى تنجزه ، لدرجة تدفع التى تقوم على تقسيم المهام المنزلية - الحماه مثلا فى حالة الأسرة الممتدة- إلى تنحيتها عن هذا العمل .

ويهم الدراسة أن تشير إلى أن هذا الوصف والوصف المعاكس له لتصنيف سيدات المنزل، ربما يخفى فى طياته تحفيزاً خفيًا لمن يوكل إليها أمر العجين، نظراً لكونه من المهام المنزلية الصعبة، تنجذب إليه الماهرة لتثبت مهارتها وقدرتها وحميتها، وترتكن الأخرى على أنها سمات شخصية ليس فى مقدورها تغييرها، وتكسل عن أداء المهمة الشاقة . وكل ما يهم التى تقوم على توزيع العمل هو سرعة الإنجاز وسلامة شكل رغيف الخبز.

ويعزز ما ذهبت إليه الدراسة قيام كل سيدة بمفردها - فى حالات الأسرة النووية الآخذة فى الانتشار- بأداء مهمة العجن، دون بديل يمكن أن يؤدى المهمة عنها، وربما تكون الاستعانة بالخميرة الجاهزة قد عزز قدرتهن على إتمام المهمة ، حيث تعمل هذه الخميرة على سرعة التخمر كما سبق الإشارة.

٤- أدوات العجن :

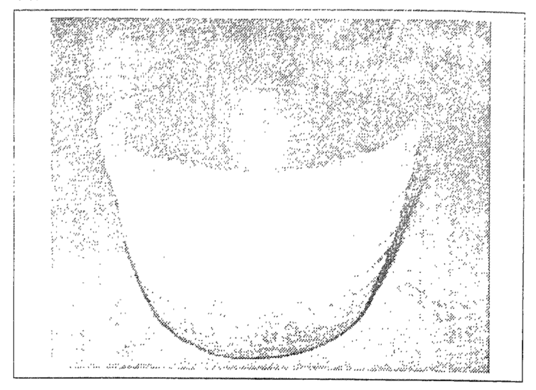
حرص المصريون الحدثون كأسلافهم القدماء على الاستعانة بالأوانى الفخارية ذات الطابع الخاص المناسب لعملية العجن . ويتجلى ذلك من خلال المعلومات الميدانية التى حصلت عليها هذه الدراسة ، بالإضافة إلى ما ورد فى الدراسات التاريخية التى اهتمت بالآثار المصرية، حيث ورد فى احدى هذه الدراسات ما يفيد ذلك فنقرأ بها الآتى: «ونلاحظ أن أوانى العجن (فى مصر القديمة) فى أغلب المناظر شبيهة بتلك الأوانى التى مازالت مستخدمة فى الريف المصرى عند إعداد العجين ، أى تشبه «الماجور» فهى أوانى كبيرة عميقة ليتسنى للعاجنة تحريك العجين فيها بسهولة وتركه ليختمر»(١).

وعلى الرغم من استمرار الاستعانة بالأوعية الفخارية لهذا الغرض لفترات زمنية طويلة (آلاف السنين) ، إلا أنها لم تستطع الصمود أما بدائلها من أوانى الألومنيوم والبلاستيك ، والتى تستطيع أداء نفس المهمة بتفوق واضح من حيث سهولة تنظيفها، وخفة وزنها، واستخدامها لمهام منزلية أخرى، كنقل المياه وتخزينها وحمل مشتريات السوق... إلخ . فضلا عن توافرها بالأسواق القريبة وبالمحال التجارية بكل قرية بأسعار مناسبة.

أطلق الناس فى مجتمعات الدراسة اسم «الماجور» على الوعاء الفخارى الكبير، فى حين يطلق على الحجم المتوسط منه اسم «الشّاليه» أو «اللّقانه» ، وهذا التقسيم حسب حجم الوعاء يتم بناءًا على ما يمكن أن يضمه البيت من هذه الأوعية، حيث يمكن أن تكون «شاليه» الأغنياء هى «ماجور» الفقراء .

تتدرج أحجام الأوعية الفخارية فتصل فى بعض الأحجام الكبيرة إلى قطر ١٠٠سم عند فوهة الوعاء و٥٠سم عند قاعدته ، وبارتفاع حوالى ٦٠ سم، حتى تصل فى الأحجام الصغيرة التى تستخدم «لتربية» الخميرة بقطر فوهة حوالى ٤٠ سم وقاعدة حوالى ٢٠ سم وبارتفاع حوالى ٢٥ سم.

١- إيمان محمد المهدى، الخبز فى مصر القديمة، مرجع سابق، ص١٢٤ .



صورة رقم (٢٣)
ماجور فخار من الحجم الكبير
(قرية كفر الاكرم - مركز قويسنا - محافظة المنوفية)
[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ١٩ / ١٢ / ١٩٩٢]

تلحظ الدراسة أن التغير الذى طرأ على تلك الأدوات لم يقتصر على خامة الصنع، حيث طرأ كذلك على أحجام أدوات العجن ، حيث لم تعد هناك حاجة إلى الأحجام الكبيرة من تلك الأدوات، نظراً لعدم الاعتماد الكامل على خبز البيت التقليدى حيث سمحت معظم البيوت إن لم يكن جميعها بإمكان الاستعانة بخبز السوق كمكمل لخبز البيت فى بعض الوجبات أو كبديل عنه فى كلها، وسنعرض لذلك تفصيلا فيما بعد .

«كان فيه شاليه فخار صغيره للخميره، كنا نربى فيها الخميره، والماجور الكبير والماجور الوسطانى، كلهم فخار، دلوقت بقى فيه طشوت بلاستيك، وبقى فيه طشوت ألمونيه نضيفه ، فبقت تغنى عن الحاجات دى، مابقناش نستعمل الماجور لأنه تقيل، والنبى الماجور الكبير خدو عم الأولاد زرع فيه زرعه، والوسطانى عندنا مبقناش نستعملو، أصل محدش بقى يكتر العجين قوى»[١].

١- إخبارية رقم (أ / ٢) .

ثالثا : الأقوال المصاحبة لعملية العجن

اهتم العقل والوجدان الجمعى بقرى الدراسة، كل الاهتمام بعملية عجن الدقيق تمهيدا لتسوية الخبز، انطلاقا من أن تلك العملية تعد مرحلة رئيسية من المراحل المتعاقبة حتى تتم التسوية . كما يأتى هذا الاهتمام نتيجة لما يترتب على النجاح أو الفشل فى إتمامها على الوجه اللائق على شكل الرغيف نفسه وجودة صناعته . بالإضافة إلى أن التغير الذى يطرأ على حال العجين من حيث النمو الذى يحدث له بعد تمام تخمره، يدفع إلى مخاطبته بأقوال مسجوعة وكأنه كائن حتى يستطيع أن يعى الخطاب الموجه إليه .

تتركز الأقوال المصاحبة لعملية العجن فى توسل موجه إلى الله كى يتم مراحل إعداد الخبز بالشكل الذى يرضى صاحبته ، والنطق بالشهادتين ، والتوسل بآل البيت وعلى وجه الخصوص السيدة نفيسه، وخطاب مفتوح مع العجين نفسه تحفزه فيه على سرعة التخمر وجودة ما ينتج عنه من أرغفة.

وفيما يلى سنعرض لتلك الأقوال التى حصلت عليها الدراسة من خلال إخباريات القرى المختارة:

١- القرية رقم (١) ..

لما كنا نيجى نحط الخميرة نقول:

خميرتك سكرك ... كل من داقك يشكرك

لما الواحدة تخلص عجين خالص وتيجى تغطيه تقوم تقول:

لوف يا عجينى لوف ... كما لافت النعجه ع الخروف

ولما تيجى ترش عليه ف الآخر خالص شوية دقيق تقوم تقول :

سترتك ما عفرتك بالصلاة على النبى

٢- القرية رقم (٢) ..

لما بيجوا يعجنوا ويجوا يحطوا الخميرة يقولوا :

يجعل خميرتك سكرك ... وكل من داقك يشكرك

ولما بيجوا يعجنوا ويملكوا ف العجين كده يقولوا :

النبى فايت على .. وعجينى بنات إيدى

قالى اتشاهدى يا صبية

قلت اشهد أن لا إله إلا الله

٣- القرية رقم (٣)

احنا ما بنقولش حاجه غير بسم الله الرحمن الرحيم لما نبدأ العجين.

٤- القرية رقم (٤) ..

اللى آنا أعرفه لما كنت أجى أعجن أسمى، حماتى تقول قولى «بسم الله الرحمن الرحيم»

لجل العيش يبقى حلو.

ولما كنا نخلص عجين العيش القمح خالص ونرش على وش العجين شوية دقيق نقول:-

سترتك ما عفرتك وتوكلنا عليك يارب

٥- القرية رقم (٥) ..

لما الواحدة تيجى تعجن تبدآ بالبسملة تقول :

بسم الله الرحمن الرحيم

٦- القرية رقم (٦) ...

لما نيجى نعجن احنا بنجول :

حلاوتك تجيلك .. وتطرح البركه فيك ..

من كال منك شبع .. ومن شافك جنع

بجولة اشهد أن لا إله إلا الله

وآن سيدنا ونبينا محمد رسول الله

٧- القرية رقم (٧) ..

واحنا بنشاهد الدقيق وبنعجن كده نقول :

يجعلك خفيف ونضيف .. للى ياكل منك إشفه(*) ولارغيف

وبعد ما نخلص العجين خالص وبعد مانرشه بالدقيق نقول:

اشهد أن لا إله إلا الله، وآشهد أن محمد رسول الله .

وخلاص

(*) إشفه : كسرة .

٨- القرية رقم (٨) ..

أول ما نيجى نمد ادينا للعجين نقول:

صلى ع النبى، بسم الله الرحمن الرحيم، يا طارح البركة، يالله اجعلك سهل، يا الله اجعل قرفتك هوينه وسهله، كريم يا حليم .

ربنا يكفينا شر المستخبى والمدارى ، ويسهل لنا الحال، ويحوش عنا العين، أشهد أن لا إله إلا الله وأشهد أن محمد رسول الله .

ولما نعجن بقى نقول:

يا عالم ما فيه .. اظهر ما فيه

من عفيشه ومن نفيشه(*) ... وبركتك تظهر فيه يا ست نفيسه .

- يا عجين اشرب شرابك .. ما عذاب إلا عذابك

يا عجين لوف لوف .. كما لافت النعجة ع الخروف

يا عجين لوف لوف .. كما لافت الحنه ع الكفوف

- النبى فايت علىَّ .. وعجينى بنات (بين) ايديا

وقالى اتشاهدى يا صبية .. الشهادة المحمدية

أنا اتشاهدت فيك .. تنورك وتزكيك

وتوضع البركة فيك

- يا عجين الكسلانه .. قب واملا اللقانه

يا عجين أم صرم(**) .. قب واملا الفرن

يا عجين أم بربور ... قب وملا الماجور

يا عجين الصبية .. قب واملا الصينيه

يا عجين أم رغيف فضيه .. قب واملا الطشتيه

(*) من عفيشه ومن نفيشه : العفيشه هى تأنيث لكلمة العفش وهى الشوائب التى يمكن أن تعلق بالعجين، أما نفيشه: فربما تكون تأنيثًا لكلمة النفس بتبديل حرف السين بالشين، والنفس هنا تعنى"العين الحاسدة التى يمكن أن تكون قد دخلت إلى العجين فتؤثر عليه بالسلب .. لم تستطع أى من الإخباريات ترجمة هذه الكلمة الأمر الذى دفعنا إلى هذا التفسير.

(**) أم صرم ، الطخمانة، أم بربور : كلها ألقاب تطلق على السيدة غير القادرة على القيام بمهامها المنزلية كنوع من الكسل وقلة الحيلة والإعياء.

– اللهم أوضع البركة فيك ، كما وضعتها ف نبات الأرض

عين أن شافتك قنعت .. وبطن أن كلت منك شبعت

وبركة على ومحمد حطت فيك لم طلعت

يا عجين زيد ف لقانك(*) .. كما زدت ف فدانك

محمد وعلى كيالك

عجنتك بايديا العوج .. تطلع تضارب العود(**)

عجنتك بايديا .. والنبى فايت علياً

قاللى اتشاهدى يا صبيه .. ع الكتير وع الشويه

قلت آشهد أن لا إله إلا الله

ولما نيجى نحط الدقيق نرشه يعنى ع العجين ف الآخر خالص نقولك–

– سترتك ف الدنيا ، تسترنى ف الآخره .

سترتك بالدقيق .. يكفينا شر العار والضيق

٩– القرية رقم (٩) ..

أول ما نقربو للعجين نقول:

بسم الله الرحمن الرحيم

من عفيشه من نفيشه ... الله يا طاهرة يا نفيسه

أشهد أن لا إله إلا الله ، شهادة أقابل بيها ربى

ولما نختمو بالدقيق ف الآخر خالص نقول:

سترتك بالدقيق .. تسترنى يوم الضيق

أمى اللى معلمانى كده، تقولى اتشاهدى، حرام ، إن ما قلتش تضربنى.

١٠– القرية رقم (١٠) ..

والله أنا معرفش أقول حاجة بسمى وخلاص كنت أسمع أنهم زمان كانوا بيقولوا كلام كتير أنا مش حفظاه، والعيش بيطلع كويس.

(*) لقانك : اللقانة هى الوعاء الفخارى الذى يتم فيه العجن .

(**) العود: المقصود عود الحديد الذى يتم به إخراج الرغيف من القرن .

١١- القرية رقم (١١) ..

أول حاجة خالص نقولو :

بسم الله الرحمن الرحيم

ولما نيجى نلت العجين نقول:

عيشى مشمش .. يطلع ينفش

عيشى تفاح .. يطلع مرتاح

يا كلوه شبان ملاح

بركه طبى .. ف عجين حبى

بركه زيدى.. ف عجين سيدى

وطول ما حنا بنلت نقول كده

ولما نيجى نشربه بالميه نقول:

يا عجين اشرب شرابك .. وانفش لبابك

ما عذاب إلا عذابك

يكفينا شر حرك وشر نارك

- يا عجين الاسلام .. جميع ما فيك يظهر ويبان

من عفيشه لنفيشه .. ببركتك يا خالتى نفيسه

- المستكه بهجتك .. وبركة سيدنا محمد نزلتك

عين ان شافتك شبعت .. بطن إن كلت منك قنعت

وبركة سيدنا محمد نزلت فيك لم طلعت

- لوف يا عجينى لوف .. كما لافت الحنه ع الكفوف

والنعجة ع الخروف .. والنبى صاحب المعروف

- النبى عدى من على .. وعجينى بنات ايديا

قاللى اتشاهدى يا صبيه .. قلت آشهد أن لا إله إلا الله

وأشهد أن محمد رسول الله

شهادة تزكيك .. وشهادة تبكيك

وشهادة تطرح البركة فيك

- يا عجين زيد ف لقانك .. كما زدت ف فدانك

ومحمد كيالك

- أدى اللبانه ندغتك .. والمسكته بهجتك

وبركة سيدنا محمد نزلتك

ولما أجى أختم العجين وأرش عليه الدقيق نقول:

- سترتك بالدقيق .. يكفينا شر الضيق

تسترنى مثل ما سترتك .. تسترنى ف كل طريق

سترتك ما عفرتك

وبعد ما أرش الدقيق أغرز جنب ايدى اليمين تلت مرات على وش العجين، وكل مرة أقول كلام.

النبى صلى هنا / وسجد هنا / وحط بركته هنا

وفى الآخر خالص أقول:

يا عجين ما تعتب علىَّ(*) .. دى المروه(**) اللى فىَّ .. فطرت عليك الشعرية .. تحصلنى ف رجليه(***)

يا عجين اخمر وفور .. عجانتك من غير فطور

١٢- القرية رقم (١٢) ..

(*) ما تعتب على: لاتؤاخذنى .

(**) المروه : الطاقه (العافيه).

(***) تحصلنى ف رجليه : تسرع ف التخمر.

أول ما نحط إيدينا ف العجين نقول:

أشهد أن لا إله إلا الله ، وأشهد أن سيدنا محمد رسول الله

بارك الله فى (ما) مسكناه ، وخبزناه ، وأكلناه ، بسم الله، توكلنا على الله، وكل شئ ، وكل شئ بأمر الله.

هما زمان كانوا يقولوا كده، إحنا دلوقت نقول:

بسم الله الرحمن الرحيم ، أشهد أن لا إله إلا الله

وأشهد أن سيدنا محمد رسول الله (وخلاص)

ولما نيجى نختم نقول :

ختمتك ف عجانك ، تزيد زى ما بتزيد ف فدانك

(هى الكلمه دى بس)

والدراسة إذ اهتمت بعرض ما توصلت إليه من أقوال مصاحبة لعملية العجن بشكل تفصيلى، ولكل قرية منفصلة عن الأخرى، على الرغم من التشابه الشديد بين بعضها البعض، وكذا اختلافها من حيث كثرة ما يقال وقلته. ولم يكن هدف العرض هو التأكيد على التمايز الثقافى بين المجتمعات ، بل لمحاولة الكشف عن قدرة الأقوال المصاحبة لعملية العجن على الانتقال بين المجتمعات المدروسة. وترتكز هذه القدرة على تطابق عملية العجن بين قرى الدراسة. وكذا الآمال التى تأملها العاجنة فى تحقيق هدف الوصول إلى رغيف خبز خال من الشوائب ويتمتع بجودة الشكل وسلامة الطعم. فضلا عن المفاهيم المرتبطة بالعجين والتى ترى فيه كائنًا قادراً على تلقى واستقبال الرسالة الموجهة إليه. وكذا إيمان المجتمعات المبحوثة بحتمية رضا الخالق عن طريق التوسل إليه بأقوال تثبت له إيمان العاجة بقدرته على مساعدتها فى إتمام مهمتها كما تأمل وتتمنى. من خلال كل هذا وجدت الأقوال طريقاً ممهداً للانتقال والاستقبال والتبنى.

أما اختلاف نسبة ما يقال فى كل قرية فليس مرجعه كما سبق الإشارة هو تمايز ثقافى ، بقدر ما يعبر عن القدرات المتفاوتة بين الإخباريات فى حفظ وترديد كل هذه الأقوال. وتنحصر تلك القدرة فى البعض القليل من إخباريات كل قرية . وهو ما يدفع إلى القول بأن حدود قيم الجماعة والمفاهيم التى تتبناها والمعتقدات التى تستقر لديها ، وعلى وجه الخصوص الإبداعات

الفنية التشكيلية والقولية، لاتتاح بشكل متساو لدى كل أفراد أى مجتمع ، بل يتدرج إستيعابها حسب قدرات كل فرد على الاستيعاب والتعبير . ومن هنا فإن هناك أفراداً بعينهم فى كل مجتمع من المجتمعات، يحملون فى ذاكرتهم الفردية قيم ومفاهيم ومعتقدات وحدود سلوك وإبداعات الجماعة بأسرها . وهم بذلك يحملون عبء إعادة البث وتذكير الآخرين بأهمية الحفاظ وخطورة التنازل وعدم الالتزام. ويلقون غالبا صعوبة التأثير والتلقى عند أولئك الذين أثرت فيهم عوامل التغير من تعليم ووسائل اتصال، فشغلت لديهم مساحات من العقل والوجدان لتطرد وبغير رجعة ، ما كان يشغلها أو ما يمكن أن يشغلها عن طريق استقبال رسالات المحافظات على التراث والحفاظات له، دون اكتراث بأهمية التلقى والمحافظة ، تبعا للمفاهيم التى تغيرت، والتجارب والتى أثبتت عدم أهمية الالتزام.

«دلوقت لو أنا مش موجودة محدش من النسوان يعرف يقول الكلام ده» [١].

«والله أنا معرفش أقول حاجة بسمى وخلاص، كنت أسمع إنهم زمان كانوا بيقولوا كلام كتير، أنا مش حفظاه ، والعيش بيطلع كويس»[٢].

كما يهم الدراسة أن تتبع محتويات الخطاب الموجه إلى العجين من خلال الأقوال المصاحبة لعملية العجن. كمحاولة لفهم طبيعة الأفكار الجمعية التى تتعلق بهذا الموضوع . تلك الأفكار التى تتجلى فى صورة إبداعات قولية معبرة كل التعبير عنها، وصادقة كل الصدق فى عرضها. ويأتى هذا الصدق من خلال مرور الأفكار بالوجدان الذى يصيغه بقدرة إبداعية تلقائية، لايدفع إليها سوى الرغبة فى التعبير عن ما تحمله ثقافة الجماعة من تصورات ومفاهيم ومعتقدات، وما تأمله من آمال وما تخشاه من عوائق. وفيما يلى سنعرض لتلك الأفكار التى وردت فى الأقوال المصاحبة لعملية العجن:

١- أن عملية العجن بما تهدف إليه، لن يتحقق لها النجاح المطلوب سوى بمعاونة الخالق ورضاه، من خلال قدرته على التيسير، ودرء الأخطار. «ربنا يكفينا شر المستخبى والمتدارى ، ويسهل لنا الحال ، ويحوش عنا العين».

٢- أهمية أن تعلن العاجنة نسبها إلى مجتمع الإسلام والمسلمين من خلال نطقها بالشهادتين لترضى الرسول صلى الله عليه وسلم فيحل بركته ومباركته لما تفعل.

١- إخبارية رقم (أ / ١١) .

٢- إخبارية رقم (أ / ١٠) .

«عجنتك بين ايديا .. والنبى فايت على

قاللى اتشاهدى يا صبيه . ع الكتير وع الشوية

قلت أشهد أن لا إله إلا الله، وأن محمد رسول الله»

٣- وجوب التوسل بآل البيت وعلى وجه الخصوص السيدة نفيسه لنقل بركتهم إلى العجين والخبز الناتج عنه .

«وبركتك تظهر فيه يا ست نفيسه» .

٤- التنبيه إلى الجهد المبذول فى إتمام العملية وأمالها فى الحصول على نتيجة تتفق مع هذا الجهد.

«يا عجين اشرب شرابك .. ما عذاب إلا عذابك»

٥- أمال بأن يخلو العجين والخبز الناتج عنه من أية شوائب قد تؤثر على جودته.

يا عالم ما فيه ... اظهر ما فيه

من عفيشه ومن نفيشه

٦- رغبة العاجنة بأن يكون خبزها على أحسن ما يكون من الصنعة من حيث الشكل والطعم ، لتزهو وتفتخر بمهارتها .

- عيشى مشمش .. يطلع ينفش

عيشى تفاح .. يطلع مرتاح

- أدى اللبانة ندغتك .. والمستكه بهجتك

- خميرتك سكرك .. كل من داقك يشكرك

٧- أمل العاجنة فى أن تتداخل وتتفاعل ذرات العجين لتحقيق هدف الجودة.

لوف يا عجينى لوف.. كما لافت النعجة ع الخروف

والحنة ع الكفوف

٨- استعطاف للعجين لايخلو من طرافة ، تحاول العاجنة فيه أن تبرز إمكاناتها المتواضعة ومهارتها غير المكتملة ، وتصف نفسها بما ليس فيها، وكأنها تخاطب العجين خطاباً هزلياً عله يستجيب لمطالبها، وينفى عنها ما ألصقته بنفسها ، من خلال تحقيق الجودة المطلوبة لرغيف الخبز.

يا عجين الكسلانه .. قب واملا اللقانه

يا عجين أم صرم.. قب واملا الفرن

يا عجين الطخمانه .. قب واملا الخزانه

يا عجين أم بربور .. قب واملا الماجور

ويلاحظ الباحث إضافة بيتين جديدين إلى هذا الاستعطاف يخلوان من تلك الصفات ، التى تتهم فيها العاجنة نفسها بقلة الحيلة وعدم القدرة، بل يعكسان الوصف ويؤكدان على مهارتها وقدرتها. وتأتى ملاحظة الباحث لحداثة البيتين نظرا لإشارتهما إلى الاستعانة بأدوات حديثة لم تكن تستعمل من قبل فى أعمال العجين «الطشتيه» ، «الصينية» . وكأن هذين البيتين الحديثين ينقلان تطور فكر العاجنة واستنكارها بأن تصف نفسها بما ليس فيها ..

يا عجين أم رغيف فضيه .. قب واملا الطشتيه

يا عجين الصبيه .. قب واملا الصينيه

٩- حاجة العاجنة إلى سرعة التخمر لإنجاز مهمتها فى الوقت المناسب. فتستعطف العجين وتعترف له بأنها بذلت كل ما لديها من طاقة ، وتدعى أو تسر إليه بخلو دارها من الخبز لدرجة أنها لم تجد منه ما تفطر به، فاستبدلته ببعض «الشعرية».

يا عجين ما تعتب علىّ .. دى المروه (الطاقة) اللّى فىّ .

فطرت عليك الشعرية .. تحصلنى ف رجليه

يا عجين اخمر وفور .. عجانتك من غير فطور

١٠- الرغبة فى أن يثق العجين فى أن ما تسلكه تجاهه ليس فيه ما يعكر صفو العلاقة بينهما ، فهى إذ تنثر عليه الدقيق من أجل أن تستره وتحافظ عليه، وليس بغرض أن تعفره به كما يكون بين المتخاصمين .. ويأتى هذا الإيضاح منها رغبة فى الابتعاد عن سوء الفهم ليحقق العجين لها ما تطلب وما تتمنى .

سترتك بالدقيق .. يكفينا شر الضيق

تسترنى مثل ما سترتك .. تسترنى ف كل طريق

سترتك ما عفرتك

كما لايغيب عن الدراسة أن ترى فى هذه الأقوال- التى تخلو من الأداء الموسيقى المنغم، والتى اعتمدت وفقط على موسيقى الكلمة المسجوعة - ترى فيها صفات أغانى العمل التى تهدف إلى التسرية والعون فى أداء المهمة ، خاصة فى حالات العمل الشاق والرتيب، وهو ما يتوفر لعملية العجن بما يتصف به من جهد مبذول ورتابة وتكرار فى الآداء(اللّت المتكرر) .

نتائج الفصل

١- تتشابه الممارسات المتعلقة بإعداد الخميرة منزليا وإقراضها بين قرى البحث. ويأتى الاتجاه نحو تغيير بعض العادات المتبعة فى تلك الممارسات يأتى غالبا من خلال التجارب التى تقدم عليها بعض السيدات، التى تُجبر فى بعض الأحيان على التخلى عن ما وثقت فى صحته، بل وأهمية الالتزام بحدوده . غير أن الحالة التى تكون عليها تدفعها نحو التجربة. ويكون نجاح تجربتها فى عدم المساس بجودة الرغيف ، دافعًا لاستقطاب أخريات يثقن فى مهارتها وحرصها على سلامة شكل الرغيف الذى تنجزه . فتتسع دائرة التلقى بالقدر الذى تؤثر به صاحبة التجربة فى المحيطات بها من النساء، كالجارات والصديقات والقريبات.

٢- تعود إحدى الطرق التقليدية لتخزين الخميرة والمتمثلة فى حفظها على حائط الوعاء المخصص للعجن، إلى أصول مصرية قديمة، الأمر الذى يشير إلى التواصل الثقافى بين المصريين المحدثين وأسلافهم القدماء.

٣- خلصت الدراسة إلى أن أفراد القرى رقم (٩ ، ١١ ، ١٢) كانوا الأسبق والأسرع نحو التجديد من حيث الاستعانة بخميرة السوق، كبديل ناجح فى أداء المهمة عن تجهيز الخميرة منزليا. ويعود ذلك إلى نشاطهم الاقتصادى الذى يدفع بهم ناحية الأسواق الخارجية (المدن القريبة) لتصريف الأسماك (القرى ٩ ، ١٢)، أو المحاصيل التجارية القرية (١١) . ثم سارت إلى نفس الاتجاه فى مرحلة تالية القرى كبيرة الحجم (٤،٦،٨) . تبعا لما ترتب على ازدياد عدد السكان بتلك القرى من إنشاء الأفران العامة، التى يتوفر فيها مثل هذا النوع من الخمائر . ثم اتجهت بقية قرى الدراسة نحو هذا الاتجاه فى مرحلة ثالثة.

٤- كما خلصت الدراسة بأن توافر الخميرة الجاهزة بأسواق الشراء، والذى يدعمه الإقبال المتزايد عليها بما تحققه من فوائد، من حيث سرعة إنجاز المهمة، دفع نحو تقلص الاعتماد على الآخر فى شكل تبادل المنافع ، والحاجة إلى الترابط والتفاعل الاجتماعى بين أسر المجتمعات القروية. لتظهر بوادر الفردية والانغلاق الأسرى.

٥- تعد عملية العجن من صميم الأعمال المنزلية التى توكل إلى النساء دون الرجال، وتوكل تلك العملية إلى سيدات المنزل والبنات الكبار، دون صغارهن نظرا لما تحتاجه من جهد

مبذول ومهارة فى الأداء ، وتحرص كبيرات السن والأمهات على تلقين بناتهن تلك المهارات حتى لايعاب عليهن التقصير فى تنشئتهن . وبما يحقق القدرة على إدارة شئون بيوتهن فى المستقبل القريب. غير أن تعليم الإناث وحتى مراحل التعليم الجامعية، دفع نحو تحلل بعض الأمهات من ذلك الحرص، تبعا للطموح المتزايد فى تغيير نمط الحياة التقليدية فى حياتها الزوجية المستقبلية. حيث يؤهلهن التعليم إلى الزواج ممن يماثلهن فى درجة التعليم. وهو ما يدفع بهن نحو التماثل بالحضريات ، من حيث شكل مسكن الزوجية ، وطبيعة الأعباء المنزلية التى توكل إليها به .

٦- تتناسب الطرق والمراحل المتبعة فى عملية العجن، مع أنواع الخبز التى تنتج من خلالها.

٧- تتنبأ هذه الدراسة بتحلل أفراد المجتمعات المدروسة من القيود التى يجب أن تلتزم بها من تقوم على إعداد الخميرة وعملية العجن ، كحتمية الطهارة. ويأتى هذا التحلل نتيجة لاستقلال الأسر فى وحدات أسرية منفصلة (نووية)، والاتجاه ناحية تعليم الإناث، واشتغالهن بالوظائف الحكومية . الأمر الذى لاتجد معه ربة المنزل مفراً من التحلل من مثل هذا القيد.

٨- ساهم الاتصال اليومى بمجتمعات الحضر، وتوفر السلع بالأسواق الداخلية والخارجية وما أتاحته المدنية الحديثة من أدوات للعجن بخامات تساعد على سهولة حركتها وحملها، ساهم كل ذلك فى تخلى أفراد مجتمعات البحث عن الأوعية الفخارية الثقيلة التى احتفظوا بها لسنوات طويلة.

٩- تتوسل القائمات على عملية العجن ببعض العبارات المسجوعة التى تنطلق من اعتقادهن فى قدرة الله ورسوله وآل البيت فى إتمام مهمتها على الوجه المأمول. كما تتوجه إلى العجين نفسه ببعض العبارات التى تحفزه فيها على ألايخيب رجاءها. وعلى الرغم من المضامين التى تحتويها تلك الأقوال إلا أنها فى نفس الوقت تهدف إلى التسرية والعون فى أداء المهمة التى تتصف برتابتها ، والجهد الشاق المبذول فى أدائها.

١٠- تتفاوت قدرات الإخباريات من حيث حفظ وترديد الأقوال المصاحبة لعملية العجن . وتنحصر تلك القدرة فى البعض القليل من إخباريات كل قرية من قرى البحث. وتخلص الدراسة من خلال هذا التفاوت، بأن حدود قيم الجماعة والمفاهيم التى تتبناها ،

والمعتقدات التى تستقر لديها، وعلى وجه الخصوص الإبداعات القولية، لاتتاح بشكل متساو لدى كل أفراد أى مجتمع . بل يتدرج استيعابها حسب قدرات كل فرد على الاستيعاب والتعبير. ومن هنا فإن هناك أفراداً بعينهم فى كل مجتمع من المجتمعات ، يحملون فى ذاكرتهم الفردية قيم ومفاهيم، ومعتقدات ، وحدود سلوك ، وإبداعات الجماعة بأسرها. وهم بذلك يحملون عبء إعادة البث والتذكير للآخرين بأهمية الحفاظ والاحتفاظ ، وخطورة التنازل وعدم الالتزام ، ويلقون غالبا صعوبة التأثير والتلقى عند أولئك الذين أثرت فيهم عوامل التغير من تعليم ووسائل اتصال . والتى شغلت لديهم مساحات من العقل والوجدان، لتطرد وبغير رجعة ما كان يشغلها ، أو ما يمكن أن يشغلها عن طريق استقبال رسالات المحافظات على التراث والحافظات له. وبدون اكتراث بأهمية التلقى والمحافظة تبعًا للمفاهيم التى تغيرت، وأصبحت تميل نحو التفكير العقلانى على نحو يفوق التفكير الغيبى . ويتجاوب رشيد نحو التجارب التى تثبت عدم أهمية الالتزام .

الفصل الخامس

الفـــــــــرن

يتعرض هذا الفصل لشكل الفرن وبنائه واختيار المكان المناسب له، ومكوناته ، والأدوات الملحقة به، وكذلك المعتقدات التى تدور حوله والتغيرات التى طرأت عليه. وسوف نهتم بعرض جوانب الاتفاق والاختلاف بين قرى الدراسة فيما يخص تلك الموضوعات ؛ فضلا عن الفروق الطبقية التى تتعلق بها. وفيما يلى عرض تفصيلى لما أشرنا إليه :

أولا : اختيار مكان الفرن

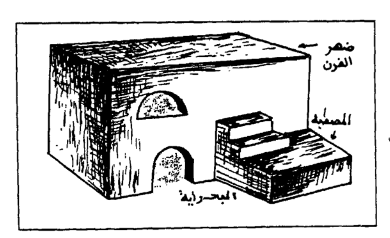
يتحدد اختيار مكان الفرن فى جميع قرى البحث بناءً على مجموعة من العوامل من أهمها: مساحة المنزل وعدد الغرف التى يضمها ؛ تبعا لانتماء أصحابه لطبقة اجتماعية معينة. كذلك التقسيم الداخلى للمسكن الريفى حسب حجم وطبيعة الأنشطة المنزلية اليومية داخل البيت . بالإضافة إلى بعض المعتقدات التى تسرى لدى أفراد مجتمعات البحث حول إمكانية حسد المخبوزات والأطعمة التى يُستعان بالأفران لتسويتها .

اعتاد أفراد المجتمعات المدروسة على تخصيص إحدى غرف المنزل للفرن يطلقون عليها «قاعة الفرن» ولم يكن الغرض من هذا التخصيص هو إنجاز أعمال الخبيز فحسب، بل تعددت وظائف هذه القاعة، تبعا لاستثمار وجود الفرن بها. حيث درج الناس على استخدامها للمبيت فى فصل الشتاء، نتيجة لحالة الدفء التى تكون عليها. وتأتى الحاجة لإشعال الفرن على مدار أيام الشتاء، ليس بغرض أعمال الخبيز أو التدفئة وحدهما، بل لمهام منزلية أخرى تتعلق بتسخين آنية حلب اللبن «المتارد» فى درجة حرارة عالية لتخليصها من الجراثيم التى تعلق بحوائطها. وهو ما يطلق عليها «سمط المتارد» الأمر الذى كان يستدعى إدخالها فى تجويف الفرن السفلى بعد عملية الإشعال. بالإضافة إلى عملية «تجبين» اللبن الرائب لتسهيل عملية تحويله إلى الجبن «القريش». وذلك بإدخال الآنية التى تحتوى على اللبن الرائب لتستقر فوق «العرصه» أو «البلاطه» .

وتقوم السيدة التى تتولى هذا العمل بغلق فوهة الفرن ببعض الخرق البالية والأجولة القديمة، لتؤثر حرارة الفرن المناسبة على تجبين اللبن على مدار الليلة بأكملها. فضلا عن ما سبق ذكره من أهمية تحميص الذرة فى فصل الشتاء بالاستعانة بالفرن . وقد كانت تلك المهام المنزلية – وخاصة الأمور المتعلقة بآنية اللبن- دافعًا نحو الإشعال اليومى لفرن «القاعة» ، فضلا عن أعمال الخبيز التى تتم فى فصل الشتاء. رغبة فى إنجاز تلك الأعمال فى مكان دافئ ومحكم لاتؤثر فيه تقلبات الجو فى هذا الفصل، وما يمكن أن تتسبب فيه من أعطال .

ومن خلال ما سبق يتضح حرص جماعات الدراسة- وعلى وجه الخصوص القرى التى يعد النشاط الزراعى من أهم خصائصها – على تخصيص إحدى غرف المنزل للفرن عند جميع المستويات الطبقية من العليا وحتى الطبقة الدنيا. على الرغم من تقلص عدد غرف منازل الفقراء فى حدود الغرفة الواحدة أو الاثنتان على أكثر تقدير . إلا أن الأغراض المتعددة السابقة ، دفعت نحو أهمية بل حتمية هذا التخصيص ، حتى فى حالة الغرفة الواحدة، لتنفرد بالفرن للاستعانة بدفئها للخلاص من برد ليل الشتاء. ويكون سطح المنزل أو دهليزه هما البديلان عنها للنوم فى فصول السنة الأخرى.

وكان للاستعانة بقاعة الفرن للمبيت الشتوى ، دافعًا نحو بناء الفرن بها بالطريقة المناسبة . حيث كانت الغرفة تقسم إلى مستويات ثلاث، مستوى منخفض يسمح بفتح باب الغرفة ويقع أمام باب الفرن وفتحة إحمائه . وتتم فى هذا المستوى أعمال الخبيز وغيرها من مهام الفرن المختلفة، ويطلق عليها «البحرايه» . ثم مستوى أكثر ارتفاعًا بحوالى ٢٠ :٣٠سم يطلق عليه «المصطبه» ، وفوقها تبنى درجتان من الطوب تساعدا على الصعود على ظهر الفرن، ثم المستوى الثالث الذى يمثل ظهر الفرن وامتداده والذى يتم النوم عليه فى ليالى الشتاء. (انظر الشكل رقم ١٣) .



شكل رقم ١٣)
المستويات المختلفة لغرفة الفرن

كما أفادت المعلومات الميدانية بعزوف أفراد الطبقة العليا بالقرية رقم (٤) عن النوم بقاعة الفرن. وقد أشارت إخباريات تلك القرية إلى استفادتهن بدفء قاعة الفرن لغرض آخر هو الاستحمام بها في فصل الشتاء البارد. وقد حرص أفراد هذه الطبقة على تصميم تلك القاعة لتصلح كحمام شتوى، إذ يتم ترك فتحة علوية فى بناء الفرن بحيث تسمح تلك الفتحة بتسخين بعض الماء اللازم للاستحمام . كما يتم بناء الفرن نفسه فى الجزء الأمامى من الغرفة ، بحيث تترك المساحة التى خلفه لأغراض الاستحمام ، حتى يكون بناء الفرن بمثابة الحاجز الذى يحجب الرؤيا عن «المحم» (*).

وربما يكون لجوء أفراد الطبقة العليا بهذه القرية إلى هذا الاستخدام نابعًا من قدراتهم المادية، التى تسهم فى احتواء دورهم على عدد كبير من الغرف (٥:٨ غرف) . فضلا عن توافر أغطية التدفئة ، مما دفع إلى استغنائهم عن قاعة الفرن لأغراض النوم، والاستعانة بها كحمام . فى حين يستعين أفراد الطبقة الوسطى والدنيا بقاعة الفرن لأغراض النوم.

«الفلاحين ف بلدنا كان عندهم فرن القاعة اللى بينامو عليه ف الشتا، عندنا إحنا ف القاعة بيبقى الفرن وراه «محم» ، كان محم كده عليه طشتين للحموم والوضوء والبتاع، ومغفأ بأسمنت . الفلاحين بقى كانوا بيعملوها كلها قبه ويباتوا عليها. عندنا كان نص الريح بيبقى الفرن والنص التانى بيبقى محم، ومصطبه صغيره عشان طشوت الحمام، ماكنش فيه زمان بقى مواسير ميه ولاحمامات ، وطشوت كبيره كده عاليه عشان الميه وكرسى خشب ف المحم يقعد عليه اللى عايز يستحمه، والفرن ف الباب ، بيبقى مدارى ع المحم يستحمو فيه ف الشتا»[1].

يتجلى من خلال ما سبق حرص المجتمعات القروية على استثمار الوظيفة الرئيسية لأغراض أخرى، لاتتعارض معها ، ولاتؤثر بالسلب فيها، بل تؤكد على حيويتها وأهميتها. وذلك من خلال ما تؤديه من مهام متعددة لازمة ، لطريقة حياة الجماعة ، ومن واقع الحالة الاجتماعية والاقتصادية لأفرادها. وتبعا للحاجات الملحة لتلك الجماعة مع إنصياعها التام لظروف تلك الحالات . كما يمكن القول بأن لجوء المجتمعات إلى تعدد الأغراض التى تتأسس

(*) المحم : مكان الاستحمام .

١- إخبارية (أ / ٤) .

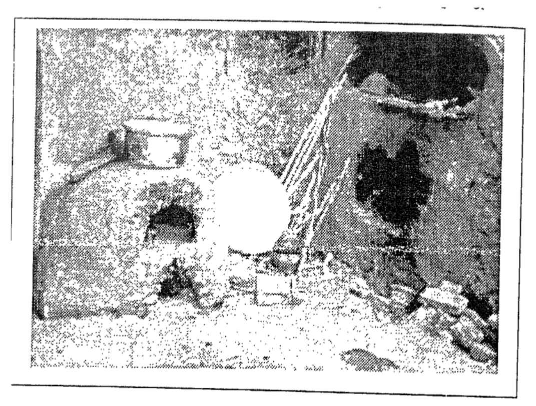
على المتاح والموجود لتلبية الحاجات اليومية. وهو ما يخالف - إلى حد كبير- ما تتيحه المدنية الحديثة من مقومات تدفع نحو الوظيفة الواحدة للأشياء. فلا يقوم «البوتجاز» ، أو المدفأة، أو الثلاجة ، أو المروحة ، إلا بأدوار محددة صنعت من أجلها ، ولاتتيح لمستخدميها إمكانات تعدد المهام. كما تميل المجتمعات الحضرية نحو هذا الاتجاه ، الذى يؤكد على أهمية تخصيص الأماكن داخل المسكن لأدوار محددة- حسب إمكانات كل أسرة- وقد يرجع هذا الأمر لتقلص المهام والأعباء المنزلية بمساكن الحضر عن تلك المهام والأعباء الكثيرة والمتعددة للفلاحين بالمسكن الريفى.

كما تبين عدم استعانة أفراد القرى الشمالية للدلتا (القرى ٩ ، ١٠ ، ١١ ، ١٢) بغرفة الفرن للنوم فى فصل الشتاء . وهو ما يدفع بالدراسة كى تشير إلى أن الوظائف المتعددة التى كانت تلزم بالإشعال اليومى للفرن فى فصل الشتاء- «كتحميص» الذرة بكميات كبيرة بقرى الوسط والجنوب ، وكذلك «تجبين» اللبن، و«سمط» «المتارد» - هو ما ساهم فى لجوء أفراد تلك القرى نحو تخصيص إحدى غرف المنزل للفرن ، والاستفادة من الإشعال اليومى له فى التدفئة فى فصل الشتاء. وهو ما لم يتجه إليه أفراد القرى الشمالية: تبعا لأنشطتهم الاقتصادية التى يختلفون بها عن قرى الوسط والجنوب .

أما فيما يخص أعمال «الخبيز» فى فصل الصيف؛ فتنتقل إلى خارج «قاعة» الفرن. إذ أن سخونة جو تلك الغرفة الناتجة عن أعمال الخبيز، وكذا طقس الصيف الحار، يدفعان نحو الخروج إلى دهليز الدار للقيام بأعمال الخبيز. ومن هنا درج أفراد قرى الدراسة على اختيار المكان المناسب لبناء الفرن الصيفى. وكان يتم هذا الاختيار تبعا لمساحة المنزل. حيث يلجأ أفراد الطبقة العليا، وبعض أفراد الطبقة الوسطى إلى الدهليز الداخلى للدار لبناء الفرن الصيفى . ويتم اختيار المكان المناسب به كموقع للفرن، حيث يتعين أن يشغل أحد الأركان التى لاتعوق حركة الحيوانات ؛ التى تمر غالبا من الدهليز الداخلى للدار فى طريقها للخروج أو الدخول إلى حظائرها . (أنظر الصورة رقم ٢٤) .

كما يتفق هذا الموقع للفرن مع المعتقدات التى تدور حول إمكانية حسد المخبوزات، ولذا وجب الابتعاد بالفرن عن باب الدار- المفتوح فى أغلب الأحيان- والذى يسمح بتلصص عيون المارة عبر الشارع. كما يمكن الاستفادة بما يحيط المنزل من أراضى فضاء تتبع المنزل ومملوكة لأصحابه بحيث يتخذ الفرن موقعًا ينأى به عن عيون المارة. وهو ما تؤكد عليه الإخبارية (أ/ ١١) .

«لما آجى أبنى الفرن، لو مفيش حته جوه الدار أقوم أبنيه ف حته فاضيه برده تبع الدار، بس إيه بقى أخلى ضهر الفرن لبره ووشه لجوه، يعنى اللى جاى من بره ما يشوفش اللى فيه»(١).



صورة رقم (٢٤)

توضح بناء الفرن فى دهليز المنزل الداخلى تحت السلم الطينى (على اليمين) ، وعلى اليسار يظهر الفرن الصغير الذى يخصص لأعمال الخبيز البسيطة والفطائر، دون أعمال الخبيز التى تخص الخبز الرئيسى

(قرية كفر الأكرم، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ١٩ / ١٢ / ١٩٩٢]

وكانت مساحة دهليز المنزل لدى أفراد الطبقة العليا وبعض أفراد الطبقة الوسطى، تساعد على إمكانية بناء فرن صغير يعاون الفرن الكبير، ويختص بأعمال الخبيز الثانوية، كعمل

١- إخبارية رقم (أ / ٧) .

الفطائر والمخبوزات كذلك بعض المأكولات التى تحتاج فى طريقة طهيها إلى نار الفرن. وكان اللجوء إلى بناء هذا النوع من الأفران الصغيرة ، يرجع إلى إمكاناته فى سرعة إنجاز المهمة . حيث يتم إشعاله وسخونته أسرع من الأفران الكبيرة. وهو ما تحتاجه أعمال الخبيز السريعة . (انظر الصورة رقم ٢٤) .

وعلى الرغم مما سبق الإشارة إليه من أهمية الخروج بأعمال الخبيز عن قاعة الفرن فى فصل الصيف ، وكذا إمكانية وجود أكثر من فرن يضمهم دهليز المنزل الداخلى أو ما يحيط بالمنزل من فضاء. إلا أن الدراسة تشير إلى أن كثيراً من افراد الطبقة الدنيا لم يجدوا مخرجاً يبتعد بأعمال الخبيز عن فرن القاعة فى فصل الصيف ، أو الاستعانة بأفران الشارع (أفران الثواب) لإنجاز أعمالهم المرتبطة بالفرن. وقد يكون لجوء أفراد تلك الطبقة إلى هذا النوع من الأفران نابعًا من عدم خشيتهم حسد خبزهم أو مخبوزاتهم ، أو مأكولاتهم. إذ أنها لم تكن تزيد أو تتفوق بأى حال على ما تضمه بيوت الطبقة العليا أو الوسطى . بل يمكن القول – إن تفوقت – أن محاولات أفراد الطبقة الدنيا لإثبات هذا التفوق، كانت تدفع بهم نحو المباهاة بما لديهم من مخبوزات أو مأكولات. وهو ما قد يكون دافعًا نحو اللجوء إلى أفران الشارع عندما يقدمون على عمل الفطائر أو المأكولات الخاصة.. وليس هذا بالقطع سلوكا عاما يوضع فى مكان الصدارة ، كأحد العوامل التى تدفع نحو فرن الشارع . ولكنه أحد السلوكيات التى قد تحدث كرد فعل نفسى لإثبات الذات والقدرات.

تقلص الاعتماد على «قاعة» الفرن كغرفة نوم رئيسية فى فصل الشتاء فى جميع قرى الدراسة. لدرجة بات معها هذا الاستخدام يقتصر على حالات نادرة عند بعض أفراد الطبقة الدنيا. كذلك فإن الاستعانة بتلك الغرفة كحمام شتوى عند أفراد الطبقة العليا بالقرية رقم (٤) قد اندثر تمامًا بسبب عوامل التغير التى طرأت على القرية المصرية ومن أهمها تغير نمط السكن، واتباع الأبنية الحديثة لتلك التقسيمات التى تتبعها مبانى الحضر الخرسانية من حيث تخصيص غرف وفراغات المنزل لمهام محدودة (مطبخ ، حمام، غرفة استقبال الضيوف، غرف النوم) ، وهو ما انتشر فى جميع القرى وبين كافة الطبقات . وقد دعم هذا الاتجاه وساعد عليه التزايد المطرد فى نسبة المتعلمين من الذكور والإناث واشتغالهم بالوظائف ، الأمر الذى دفع بهم نحو تقليد شكل وطريقة حياة أهل الحضر فى المدن القريبة والبعيدة عندما يؤسسون لبيوت الزوجية ، وتبعهم الفلاحون فى محاولة لإثبات القدرات المادية والقدرة على التنافس

والمشابهة . حتى فى حالات عدم القدرة على هدم وبناء المنازل على النمط الحضرى الخرسانى، فقد اتجه- حتى غير القادرين - نحو تعديل نمط المنزل القديم بحيث يتفق مع عملية التحديث. وساهم فى هذا التغيير ودفع إليه تلك الإمكانات المادية التى أتاحها السفر للعمل بالبلاد العربية النفطية ، وكذلك ما تبثه أجهزة الإعلام المرئية من برامج ومسلسلات تساعد على ترويج شكل المسكن الحضرى وما يضمه من إمكانات بين أفراد المجتمعات القروية. أدى كل ذلك إلى التخلى عن تخصيص إحدى الغرف لإقامة الفرن بغرض النوم أو الاستحمام فى فصل الشتاء.

«فرن القاعة قل خالص، ما هم احتاجوا الأوضه، هدوا الفرن بتاع القاعة، ونصبوه ف حته تانيه ، منغير ما حد ينام عليه ولاحاجه»[1].

ونظرا لحاجة الأفراد- بالمجتمعات المدروسة- إلى الفرن لإنجاز أعمال الخبيز وغيره فقد أوجدوا للفرن مكانا بديلا فوق الأسطح الخرسانية التى لاتتأثر بنار الفرن المشتعل ، أو أمام المنازل فى بعض المساحات الخالية. وتشير الإخباريات إلى أن المكان الجديد للفرن دفع إلى بناء مظلة من الطين وبعض الطوب وأعواد الزرع الجافة ، لوقاية الفرن والقائمات على الخبيز من شمس الصيف وأمطار الشتاء وبرودته وتنأى به بعيدا عن نظرات الحاسدات والحاسدين .

«بعد الناس كلها كده ما بنت عمارات يعنى أدوار فوق بعض، بقى فيها ناس بتبنى الفرن فوق السطح، وفيها ناس تعملو قدام البيت كده ف حته فاضيه ، ويعملوا مظله كده عشان الشمس والمطر»[2].

١- إخبارية رقم (أ / ٥) .

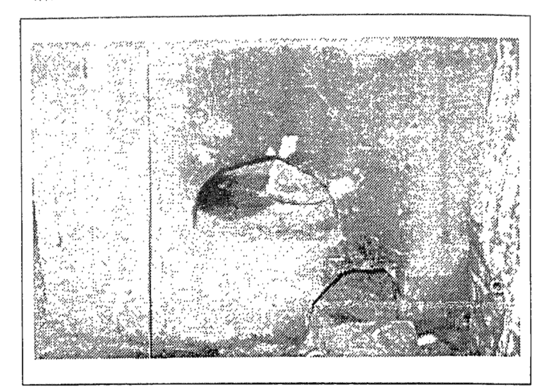
٢- إخبارية رقم (أ / ٧) .

ثانيا : بناء الفرن ومكوناته

كشفت الدراسة الميدانية عن لجوء أفراد مجتمعات الدراسة- عدا القرية رقم (٣) إلى بناء الفرن بشكل يتفق مع الطريقة التى اعتادوا عليها فى تسوية خبزهم، والتى دفعت نحو تقسيم بناء الفرن إلى فراغين يفصل بينهما رقعة مسطحة من الطين أو الفخار أو الحديد أو الأسمنت المسلح يطلق عليها «البلاطه» أو «العرصه» ويتم تسوية الخبز فوقها، ويختص الفراغ السفلى من الفرن بمهمة استيعاب كميات الوقود وعمليات الإشعال تحت «البلاطه» التى تعمل على نقل الحرارة- كوسيط ملائم- إلى رغيف العجين فتعمل على تسوية قاعدة الرغيف ، أما الفراغ العلوى (ما فوق البلاطه) فيعمل على تسوية وجه الرغيف من خلال الحرارة التى تصل إليه عن طريق فتحة جانبية تصل ما بين الفراغين السفلى والعلوى يطلق عليها «الشاروقه» . ومن خلال تلك الطريقة فى تسوية الخبز درج أفراد مجتمعات البحث على بناء الفرن بما يلائمها ويحقق نجاحها . وفيما يلى عرض تفصيلى لبناء الفرن ومكوناته :

١- بناء الفرن :

لاتختلف الطريقة التى اعتاد عليها أفراد قرى الدراسة لبناء الفرن سوى فى طريقة التنفيذ والتى تتضح من خلال الصور التالية:

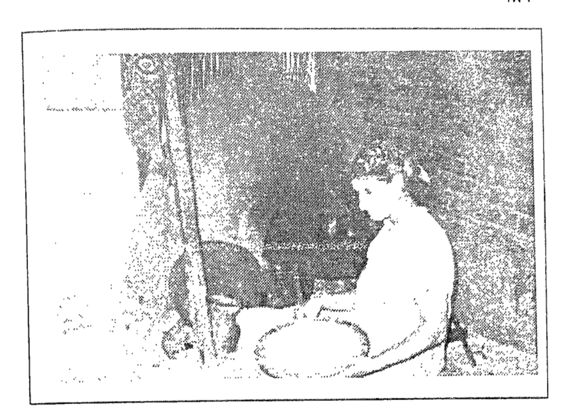


صورة رقم (٢٥)

فرن تم بناؤه بواسطة «بناء» متخصص ، حيث نلحظ دقة تنفيذه بما يتوفر له من إمكانات أصحابه الذين ينتمون إلى الطبقة العليا، حيث توفرت له كميات قوالب الطوب السليمة- دون المتكسره - وبعض الرمال والأسمنت التى سمحت بمحارته . نلحظ فى الصورة دقة تنفيذ فتحة إدخال الرغيف وكذلك فتحة الإحماء السفلية . حيث قام البناء بتنفيذهما بطريقة العقد التى لايستطيع تنفيذها سوى بناء محترف . كما يلاحظ موقع فتحة الإحماء. حيث توجد أسفل فتحة الإدخال لكنها تبتعد عنها ناحية اليسار لتكون على يمين الخابزة أثناء قيامها بمهمة الإحماء. حتى تُيسر لها استخدام اليد اليمنى فى الإحماء ، كذلك فإن ابتعادها عن باب الفرن يتيح للخابزة القيام بمهمتها فى أعمال الخبز دون التعرض المباشر لوهج النار المنبعث من فتحة الإحماء. كما يظهر فى الصورة اتباع البناء لطريقة تستطيع ظهر الفرن أى استوائه بحيث يسمح بوضع بعض أغراض المنزل فوقه وقد ألزمته تلك الطريقة بطمس قبو الفرن المتبع فى بناء فراغ الفرن العلوى، عن طريق الارتفاع بحوائط الفرن من جهاته الأربع بحيث تعلو عن القبو، ويتم ملأ الفراغات بين الحوائط والقبو ببعض كسر الطوب والردم حتى يتم استواء ظهر الفرن .

(قرية كفر الأكرم، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ١٩ / ١٢ / ١٩٩٢]



صورة رقم (٢٦)

فرن تم بناؤه خارج المنزل يلاحظ وجود عمودان خشبيان لحمل السقيفة التى تحمى الفرن من الأمطار وتحفظ القائمة على الخبيز من حرارة الشمس المباشرة فى فصل الصيف . كما يلاحظ بناء الفرن بطريقة القبو دون محاولة لاستواء سطحه ، نظرا لعدم الحاجة إلى حفظ مقتنيات الدار بالشارع. كما يبدو بالصورة اتباع طريقة العقد فى بناء استدارة فتحه إدخال الرغيف ، غير أنها لم تنفذ بالنسبة لفتحة الإحماء السفلية. حيث استعان البناء بقطعة من الصاج لتكون بمثابة الفاصل بين الفتحتين ولتكون تلك الصاجة بمثابة عتبة الفرن التى يتم إخراج الخبز إليها ليتم له التسوية المطلوبة.

(قرية شط الشيخ درغام، مركز دمياط ، محافظة دمياط)

[قام البحث بالتقاط الصورة فى ٣ / ٩ / ١٩٩٤]



صورة رقم (٢٧)

فرن بُنى فى مساحة خالية أمام المنزل. يلاحظ الطريقة التى أتبعت لتشكيل فتحتيه، نلاحظ لجوء القائم على بنائه إلى طريقة الجمالون بالنسبة لفتحة الإدخال العلوية حيث ارتكز قالبين من الطوب على الجدارين المكونين للفتحة وتقابلا عند رأسيهما بما يماثل شكل وطريقة بناء الجمالون، أما بالنسبة للفتحة السفلية فلم يتمكن من اتباع نفس الطريقة ، فاستعان بقوالب الطوب فى وضع أفقى، وقد ترجع تلك الطريقة فى تنفيذ الفتحات إلى عدم قدرة القائم على البناء تنفيذ طريقة العقد كما فى الصورة السابقة، والتى تحتاج إلى مهارة البنائين المحترفين، وقد يرجع السبب فى ذلك إلى محاولة ربة المنزل بنفسها القيام بمهمة البناء دون اللجوء إلى متخصص . أو لجوئها إلى بنائى الصف الثانى الذين لم يكتسبوا خبرة أو مهارة البناء .

(قرية كفر الشرفا الغربى، مركز القناطر الخيرية، محافظة القليوبية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ١٢ / ١٢ / ١٩٩٣]

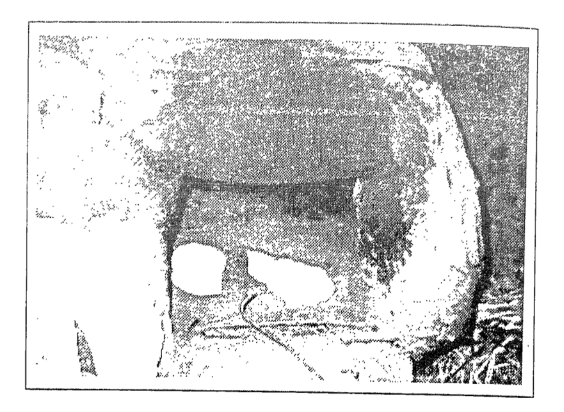


صورة رقم (٢٨)

فرن تم بناؤه بواسطة ربة المنزل بالاستعانة ببعض الطوب المتكسر، يلاحظ عدم تمكنها من تنفيذ قبو الفرن بواسطة الطوب فاستعانت بمخلفات المنزل من الحديد والصاج والفخار لهذا الغرض، يلاحظ عدم وجود فتحة الإحماء السفلية فى واجهة الفرن تحت الفتحة العلوية، حيث خصصت تلك المساحة لبناء ما يطلق عليه عتبة الفرن كما هو واضح بالصورة، أما الفتحة السفلية فقد اختير لها الجانب الأيسر من الفرن كما سنلاحظ فى الصورة التالية.

(قرية برج رشيد، مركز رشيد، محافظة البحيرة)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٥ / ٦ / ١٩٩٤]

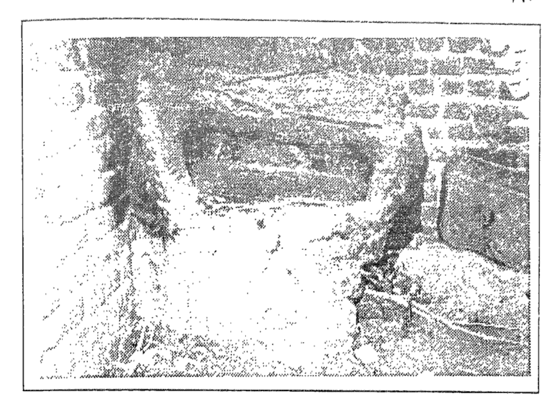


صورة رقم (٢٩)

فرن نفذ بواسطة صاحبته، يلاحظ شكل فتحة إدخال الرغيف على شكل أقرب إلى المربع والذى تم تنفيذه عن طريق الارتفاع بالجدارين المكونين للفتحة بارتفاع خمس «طوبات» ويتم غلق تلك الفتحة من أعلى بواسطة قطعة صاج أو حديد من مخلفات المنزل لتحمل ما فوقها من بناء يلاحظ كذلك وجود فتحة الإحماء السفلية فى الجانب الأيسر من الفرن، كما يلاحظ لجوء القائمة على البناء فى استكمال شكل القبو بواسطة مخلفات المنزل من الصاج والحديد والفخار والبلاط، وهى نفس الطريقة التى اتبعت فى الفرن الموضح بالصورة السابقة من نفس القرية.

(قرية برج رشيد ، مركز رشيد، محافظة البحيرة)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٦ / ٦ / ١٩٩٤]



صورة رقم (٣٠)

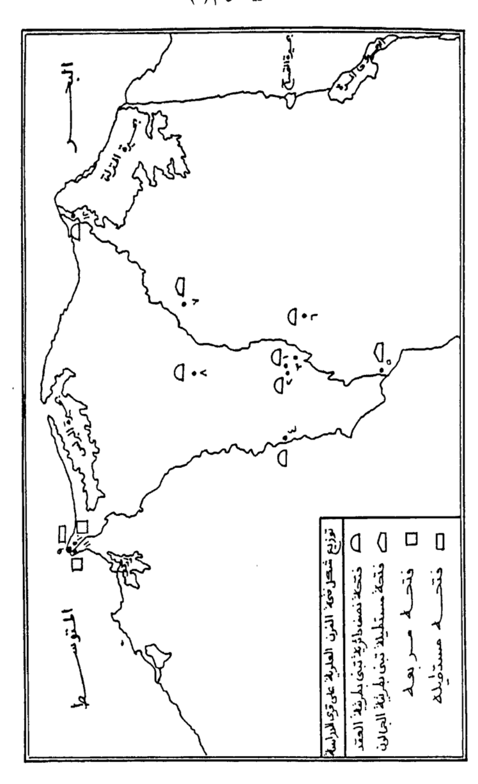
فرن صغير الحجم بُنى بواسطة سيدات المنزل بشكل بدائى، ويبدو فى الصورة لجوئهم إلى أحد أركان سطح المنزل للاعتماد على الحائطين اللذين يظهران بالصورة لاستكمال بناء الفرن من جهته الخلفية واليمنى ، ونلاحظ الطريقة التى تم بها بناد الفتحة العلوية للفرن والتى تتخذ شكل المستطيل ، كما يلاحظ استعانة القائمات على البناء بقطعة من الصاج لاستكمال شكل الفتحة من جهتها العلوية بحيث تحمل ما فوقها من طين والذى يمثل سطح الفرن، وهى نفس الطريقة المتبعة بالنسبة للفتحة السفلية. كما يبدو فى الصورة عدم حرص أفراد القرية على تقبية الفراغ العلوى للفرن، واستبدل شكل القبو بالشكل المسطح الذى نُفذ بواسطة الطين المدعم بمخلفات المنزل من الصاج. كما يلاحظ وجود الفتحة السفلية بالجانب الأيسر من الفرن.

(قرية برج مغيزل ، مركز مطوبس، محافظة كفر الشيخ)

[قام برج مغيزل ، مركز مطوبس ، محافظة كفر الشيخ)

فى الخريطة التالية سنعرض لأشكال فتحة الفرن العلوية حسب الواقع الميدانى الذى سجلته الدراسة لكل قرية من قرى الدراسة، وهى تكشف عن الاتجاه الجمعى فى كل قرية دون الحالات الفردية.

خريطة رقم (٤)


البحر المتوسط
توزيع شكل فتحة الفرن العلوية على قرى الدراسة
فتحة نصف دائرية تبنى بطريقة العقد
فتحة مستطيلة تبنى بطريقة الجالون
فتحة مربعة
فتحة مستطيلة

أفادت الإخباريات اللائى قمن بأنفسهن ببناء الفرن بحرصهن على درء الحسد عنه، وكذلك عن من قامت ببنائه، ويأتى ذلك الحرص نتيجة للمعتقدات التى تدور بين الأفراد حول قدرة بعض الأشخاص على الأضرار بما لدى الغير من مقتنيات ليست فى حوزتهم. وقد يؤدى ذلك الحسد إلى الضرر بالفرن ذاته فتقل قدرته على القيام بمهمته على الوجه المطلوب ، أو تتهدم أجزاؤه، كما يمكن أن يقع الضرر على من قامت بالبناء، فتمرض أو يقع لها أو لأحد أفراد بيتها أو مقتنياتها بما يعكر سعادتها بقيامها بمهمة البناء بالشكل الذى يثبت مهارتها وقدرتها التى تتفوق بها عن غيرها.

وترى العجائز من السيدات أن توجه الضرر نحو الفرن أو القائمة على بنائه يرجع لوجهة أعين الحاسدين. حيث يقع الضرر على البناء فى حالة رؤيتهم لجماله واكتماله وحسن بناءه ودقة تنفيذه، كما يقع على من قامت بتنفيذه إذ ما توجهت العين الحاسدة ناحية مهارتها وقوتها وقدرتها ودقتها فيما صنعت يداها ..

ولذلك حرصت القائمات على بناء الفرن- من أهل المنزل- على تنفيذ ما يضمن لهن درء أعين الحاسدات ، تقول الإخبارية (أ / ١١) .

«والله آنا اللى ببنى الفرن، وكنت بعد ما أبنيه كده أعمل كف عليه كده عشان يمنع العين ، عشان اللى بنته ما تتحسدش، وعامله عروسه عليه كمان عشان اللى يبص يبص ع العروسه ما يبصش للفرن، آه الفرن ممكن يتحسد برده، يتهد، خبيزه يطلع وحش، يدخن كتير والكلام ده»[١].

كما تشير الإخبارية (أ / ١٢) بأن الضرر الذى يمكن أن يقع على الفرن يأتى غالبا من ملك الفرن الذى يسكنه، والذى يساعد على حسن آدائه للمهمة أو الضرر بذلك الآداء. وترى الإخبارية فى الملح وسيلة مناسبة تمنع ضرر الملك أو تسترضيه حتى يستجيب لما تأمله فى قيام فرنها بمهمته التى صنع من آجلها. ويتم اختيار الملح لهذا الغرض بما له من قدرات سحرية خاصة ،يدفع إلى الاستعانة به فى أغراض مختلفة. تقول الإخبارية:

«لما نيجى نبنى الفرن نعجن الطينه بتاعتو بملح ونحط ف الأرضية تحت خالص تحت البنا ملح، وأول ما نولعوا نحط فيه ملحياه ف قلب الطيظ(*) بتاع الفرن،

١- إخبارية رقم (أ / ١١) .

(*) تقصد فتحة الإحماء السفلية .

حبه كدا بايدك ترشهم وحبه كمان ف العين، عشان يعنى يبقى حلو مايتعكسش يعنى يدخن وما يولعش ، لكن الملح بقى يبقى حلو عشان الملك اللى فيه»[١].

وفى نفس الاتجاه من محاولات استرضاء ملك الفرن ليضفى على ما يصنع فى بنائه البركه، تشير الإخبارية (ب/ ١١) إلى أهمية وضع كسرة خبز وبعض الملح وقطعة معدنية نقدية فى الأرض التى يتم فوقها بناء الفرن، ثم يبدأ البناء فوق ما وضعت ، وترى فى ذلك ما يشبع الفرن– تقصد ملكه– ويسهم فى مباركته لما يساعد على إتمامه .

«وآنا ببنى لما آجى أبنى عتبة الفرن أقوم حطه ف الأرضيه خالص ، قبل ما أحط الطوب لقمة عيش وملح وقرش أو شلن اللى معايا وابنى بقى، عشان الفرن يبقى شبعان يعنى نخبزو فيه ونعملو فيه حاجتنا على طول ويبقى مبروك والحاجة تبقى عندنا مستوره»[٢].

ويلاحظ الباحث انتشار هذه المعتقدات بشكل واسع بين سيدات الطبقتين الدنيا والوسطى ولم تلق نفس القدر من التبنى عند سيدات الطبقة العليا. وقد يعود ذلك إلى قيام نساء الطبقة الدنيا وبعض نساء الطبقة الوسطى ببناء أفرانهن بأنفسهن، مما يؤدى إلى تبنى تلك الممارسات والترويج لقدرة الكائنات الغيبية والعين الشريرة على الإضرار بما صنعت أيديهن ، ليكون ذلك الترويج بمثابة المدافع عن قدرتهن ومهارتهن ودقة تنفيذهن للبناء فى حالة فشل البناء فى أداء مهمته ، ليلقين عن أنفسهن الاتهام بالتقصير. وهو ما يخالف لجوء أفراد الطبقة العليا إلى بناء محترف ومتخصص فتتقلص مع قدراته وإمكاناته فى التنفيذ ، الحرص على تلك الممارسات وحتمية الالتزام بتنفيذها ، حيث يندر آن يفشل البناء المحترف فى اختيار موقع البناء ودقة تنفيذ الفتحات والقبو، بما يضمن للفرن القيام بالمهمة على الوجه المأمول.

٢– مكونات الفرن وفتحاته ..

يتكون الفرن– كما سبق أن ذكرنا– من مجموعة من الفتحات والمكونات تهدف جميعها لأداء الفرن لمهمة تسوية الخبز: بالطريقة التى اعتادت عليها مجتمعات الدراسة جميعها– عدا

١– إخبارية رقم (أ / ١٢) .

٢– إخبارية رقم (ب / ١١) .

القرية رقم (٣) – والتى تتلخص فى تسويته على مسطح من الفخار أو الطين أو الحديد أو الاسمنت المسلح، وتحتاج تلك الطريقة إلى إشعال النار تحت هذا المسطح فى تجويف سفلى للفرن كما يعلوه فراغ يسمح بوضع الرغيف وكذلك تلك المهام الأخرى التى يستعان بالفرن لأدائها والتى سبق الإشارة إليها وفيما يلى عرض تفصيلى لتلك الفتحات والمكونات :

أ– فتحة الإحماء السفلية :

هى الفتحة السفلية التى يتم عن طريقها إدخال الوقود إلى الفراغ السفلى للفرن كما يتم من خلالها إخراج الرماد المترتب على أعمال الخبيز السابقة، ويأتى موقع هذه الفتحة– تبعا لما سبق أن أوضحته الصور أرقام (٢٥،٢٦،٢٧) – إلى اليسار من الفرن. وقد أطلق أفراد القرى رقم (١، ٢، ٤، ٥، ٦، ٧، ٨) على هذه الفتحة «المحمه» وتعود تلك التسمية إلى الوظيفة التى تؤديها تلك الفتحة ، حيث تقوم بمهمة إحماء الفرن كما سبق الإشارة ، كما أطلق أفراد القرى رقم (٩، ١٠، ١١ ، ١٢) على هذه الفتحة «طيظ» الفرن وقد يتأسس اختيار هذا الاسم نتيجة لتقسيم فتحات الفرن بما يماثل مسميات فتحات الجسد الإنسانى أو الكائن الحى حسب الوظائف التى تؤديها تلك الفتحات، حيث يطلق على فتحة الفرن العلوية «حنك» الفرن نظرا لعملية إدخال الأرغفة من خلالها بغرض تسويتها، أما الفتحة السفلية فكان إخراج الرماد من خلالها دافع نحو تشابه مهمتها مع فتحة الإخراج للكائنات الحية.

ب– فتحة الإحماء العلوية :

هى الفتحة التى تصل ما بين الفراغين السفلى والعلوى للفرن، وتقع ما بين رقعة التسوية والجدار الأيمن للفرن ، وتقوم بمهمة نقل الحرارة المباشرة إلى الفراغ العلوى للفرن بغرض تسوية وجه الرغيف، وكان اختيار هذا الموقع لتلك الفتحة يعود لتسهيل مهمة من تقوم بتزويد الوقود من خلال تلك الفتحة ، حيث تستعين بيدها اليمنى فى هذه المهمة لما لليد اليمنى من قدرة على قذف الوقود بحركة سريعة تحتاج إلى مهارة، حتى لاتتأثر بحرارة الفرن العالية. ومن هنا كان اختيار هذا الموقع فى أقصى يمين الفرن ليكون على يسار من تقوم بمهمة التزويد.

يطلق أفراد قرى الدراسة على تلك الفتحة اسم «الشاروقه» ومن خلال تلك التسمية أطلق على عملية تزويد النار من خلالها ما يرتبط بهذا الاسم فيقال «أشورق الفرن» أى ازوده بالوقد من الفتحة العلوية، فى حين يقال «أحمى الفرن» فى حالة تزويد الوقود من الفتحة السفلية «المحمه» .

جـ- فتحة إدخال الرغيف وإخراجه :

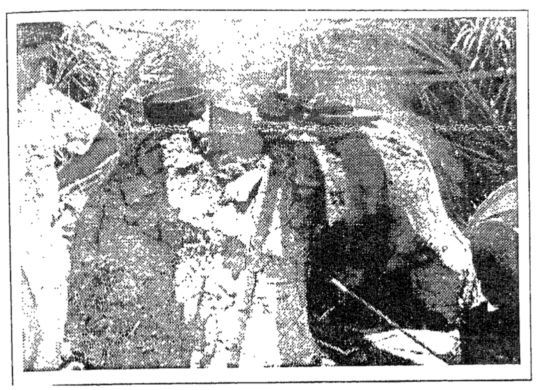
هى الفتحة العلوية التى تقع فى واجهة الفرن والتى سبق عرض أشكالها فى الخريطة السابقة. ويطلق أفراد القرى أرقام (١، ٢، ٤، ٥ ، ٦، ٧، ٨) عليها «باب الفرن»، فى حين يطلق عليها أفراد القرى (٩، ١٠، ١١، ١٢) «حنك الفرن» ، وتقوم تلك الفتحة بمهمة إدخال وإخراج رغيف الخبز قبل وبعد تسويته، كذلك يتم إدخال وإخراج الأوانى والأذرة فى حالة الاستعانة بالفرن للأغراض المنزلية الأخرى التى سبق الإشارة إليها.

د- فتحة تسخين المياه:

أشارت الإخباريات بالقرى رقم (٤،٩،١٠،١١) - والتى تقع جميعها بالقرب من فرع رشيد- إلى حرصهن على وجود فتحة صغيرة فى بناء قبو الفرن تسمح باستثمار نار الفرن المشتعلة : لأغراض أخرى كتسخين المياه وإنضاج بعض الأطعمة. كما تساعد على خروج الدخان المترتب على إحماء الفرن؛ حتى لايقتصر خروجه على «باب الفرن» ، الأمر الذى يدفع به إلى أعلى دون أن يسبب ضيقا بمن تتولى عملية الإحماء. (انظر الصورة رقم ٣٧) .

يلاحظ الباحث زن استعانة أفراد القرية رقم (٤) - وخاصة أولئك الذين ينتمون إلى الطبقة العليا- بتلك الفتحة قد اقتصر على تسخين المياه بغرض الاستحمام فى فصل الشتاء، نتيجة لتخصيص غرفة الفرن لذلك الغرض. غير أن أفراد القرى الأخرى (٩، ١٠،١١) قد أضافوا إلى هذا الغرض مهام أخرى كإنضاج بعض المأكولات وتجهيز الشاى. وقد يرجع اللجوء إلى الفرن فى يوم الخبيز لإنجاز تلك المهام : جنبا إلى جنب مع تسوية رغيف الخبز ، إلى مساهمة جميع نساء المنزل فى أعمال الخبيز، الأمر الذى لايسمح بقيامهن بأعمال آخرى، فضلا عن توفير الجهد والوقود. أما فى حالة أفراد الطبقة العليا بالقرية رقم (٤) فإن استثمار دفء قاعة الخبيز للاستحمام فى فصل الشتاء كان أهم الدوافع نحو هذا الاستخدام .

تفيد الدراسة الميدانية باندثار وجود تلك الفتحة بالقرية رقم (٤) ، كما تفيد بتقلص ذلك الوجود بالقرى الأخرى ويعود ذلك إلى الإمكانات التى أتاحتها المدنية الحديثة من مواقد الغاز التى توفرت فى جميع بيوت قرى الدراسة، وبات الحرص على وجود تلك الفتحة ينبع من الوظيفة الثانوية التى تؤديها ، وهى العون فى خروج دخان الإحماء.



صورة رقم (٣١)

فتحة تسخين المياه وإنضاج المأكولات ، يلاحظ فى الصورة وجود قطعة من الصاج من مخلفات المنزل يتم بها غلق تلك الفتحة فى حالة عدم استخدامها ، حتى لاتتسرب حرارة الفرن من خلالها.

(قرية برج رشيد ، مركز رشيد، محافظة البحيرة)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٥ / ٦ / ١٩٩٤]

«الناس زمان كلها كانت تعمل فتحه ف سقف الفرن من فوق اسمها شنشه أو ناروزه عشان نحطو عليها براد شاى، نعملو شاى، مكنش البوابير الجاز والبوتجازات كترت كده، نعملو مثلا فول مدمس ، نسخنوا شوية طبيخ ، نسخنو شوية ميه، أى حاجه»[١].

هـ- عتبة الفرن:

يقصد بعتبة الفرن ذلك البروز فى واجهة بناء الفرن والذى يؤدى إلى بابه، وتلجأ القرى رقم (٩، ١٠، ١١ ، ١٢) - دون قرى الدراسة الأخرى- لبناء هذا النتوء الخارجى أمام باب الفرن

١- إخبارية رقم (ب / ٩) .

ليكون بمثابة المرحلة الأخيرة لإتمام تسوية الخبز (انظر الصورة رقم٣٢) ، نظرا لحرص أفراد تلك القرى على إنتاج أنواع من الخبز تتسم بالجفاف التام قبل تخزينها، ومن خلال ما تتيحه «عتبة الفرن» من درجة حرارة أقل من داخل الفرن، ساعدت من تقوم بتسوية الرغيف على جذبه إليها، حتى تتم له درجة الجفاف والتسوية المطلوبة، إذ يصعب تنفيذ ذلك بداخل الفرن، حيث الحرارة العالية التى قد تؤثر على الرغيف فتحترق بعض أجزائه . ويضاف إلى ذلك الغرض حرص أفراد تلك القرى- القريبة من البحر المتوسط وفرعى رشيد ودمياط - على وجبة السمك اليومية، الأمر الذى كان يدفع بهم نحو الاستعانة بالفرن لتسويته . وكما تشير الإخباريات بتلك القرى إلى أن إنضاج السمك بالفرن كان يحتاج إلى تدرج قدر الحرارة التى تعمل على إتمام تسويته، إذ أن إخراج السمك من داخل الفرن- حيث الحرارة المرتفعة - إلى خارجه قد يتسبب فى تكسره ، وذلك لتأثير السخونة المرتفعة فيه، إذ تعمل على إمكانية تفكك أجزائه ، ومن هنا كانت حاجة تلك المجتمعات إلى وجود تلك العتبة لتستقر السمكات عليها بضع دقائق، حتى تستعيد تماسكها فى درجة حرارة تناسب تلك الطبيعة.



صورة رقم (٣٢)

سيدة تقوم بإحماء الفرن من خلال فتحته العلوية (الشاروقة) يظهر فى الصورة عتبة الفرن ذات الدرجتان، وقد تم بناؤها بواسطة الطوب والطين المخلوط وهى الطريقة التى أتبعت فى القرى(٩، ١٠، ١١).

(قرية برج رشيد، مركز رشيد، محافظة البحيرة) [قام الباحث بلتقاط الصورة فى ٥ / ٦ / ١٩٩٤]

و- قاعدة تسوية الرغيف:

هى القاعدة التى يتم تسوية رغيف الخبز فوقها، والتى تفصل بين الفراغ السفلى للفرن والفراغ العلوى له ، ويطلق أفراد قرى البحث عليها اسم «العرصه» أو «البلاطه».

كشفت الدراسة الميدانية عن وجود أربعة أنواع منها حسب خامة صناعتها، وفيما يلى عرض تفصيلى لتلك الأنواع:

(١) قاعدة تصنع من الطين:

يُصنع هذا النوع من «العرص» أو «البلاطات» بواسطة سيدات المنزل أنفسهن كما يمكن الاستعانة بأخريات يقمن بهذا العمل نظرًا لكونه يحتاج إلى مهارة خاصة ودقة فى التنفيذ حيث يؤدى الفشل فى تنفيذه إلى تشققه أو انكساره فيلزم هدم الفرن بأكمله وإعادة بنائه من جديد، ولذا حرصت غير ذوات الخبرة والقدرة على إنجاز هذا العمل على اللجوء إلى آخريات يؤدينه عنها بمقابل نقدى أو عينى فى حالة أفراد الطبقة العليا وبعض أفراد الطبقة الوسطى، أو كنوع من التعاون والمشاركة فى إنجاز الأعباء المنزلية بين أفراد الطبقة الدنيا .

وتصف الإخبارية رقم (أ / ٦) الطريقة التى تتبعها لإنجاز هذا العمل فتقول :

«الطين دى بجى يا سيدى ، بنجيب طينه سمره كده شكلها أسمر، احنا اللى بنعملها على إيدينا مبنشتريهاش ، ونجيب حمره بجى ندجها وننخلها بالغربال، أى حمره، ونجيب بجى اسم الله على جيمة ابنى تبن حلبه، كان الأول دُج ما عدش الدُج ده موجود كان بتاع الكتان ، نجلبهم بجى على بعض ونحط ميه بجانون، وبعدين نبططها ، آه بنحط شعر حمير عليها عشان متشججش ما هو الدج اتمنع شعر الحمير يبجى بداله ، وعندنا حماره لما تزبل نعين زبلها ، وننشفوا فوج ف الشمس، ونفركوا على ايدينا ونجلبوا ف الطينه كلها ونطلع نبططها ع السطوح تيجى مدوره، كده ، ولما تنشف بجى ننصبها »[١].

ولم تحصل الدراسة الميدانية على آية معلومات تفيد بوجود ذلك النوع من «العرص» سوى بالقريتين رقم (٩،٦) ، ولايزال بعض أفرادهما يحرصون على صناعته بنفس الطريقة التى أشارت إليه الإخبارية . وقد اجتهد الباحث فى محاولة الكشف عن الأسباب التى دفعت إلى وجود هذا النوع بهاتين القريتين على الرغم من ابتعادهما مكانيا واختلاف النشاط الاقتصادى لأفرادهما، وعدم اشتراكهما فى كثير من الأمور المتعلقة بالعادات والتقاليد المرتبطة بالخبز.

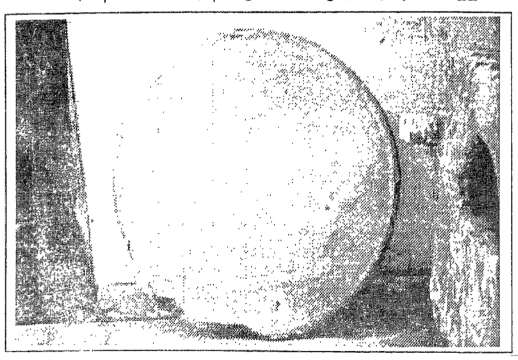
١- إخبارية رقم (أ / ٦) .

فلم يحصل الباحث على مبررات ذلك الاتفاق بين القريتين فى هذا الأمر واختلافهما عن بقية قرى الدراسة، والتى لم تشر آية معلومات ميدانية عن لجوئها إلى صناعة هذا النوع من قواعد التسوية. إلا أن الباحث يرى أن تلك «العرص» الطينية ربما تكون هى الأقدم بين الأنواع الأخرى الذى سيتعرض لها بعد قليل، وربما تكون جميع قرى الدراسة وغيرها من القرى المصرية قد استعانت بها قبل أن تتيح أسواق البيع والشراء الأنواع الأخرى كاعتماد ذاتى على الموجود والمتاح، وأن احتفاظ بعض أفراد القريتين (٩،٦) بهذا النوع ، قد يرجع إلى الطبيعة الخاصة بهم، فى التمسك بالقديم كتقليد يرون فيه الأصلح والأنسب لتنفيذ مهام صناعة الخبز. ويؤيد ذلك التفسير تقلص الاستعانة بهذا النوع بين أفراد القريتين فى حدود ضيقة، واتجاه بقية الأفراد إلى الأنواع الأخرى الذى يتيحها السوق الخارجى.

٢- قاعدة تصنع من الفخار:

يصنع هذا النوع من القواعد بواسطة متخصصين يجيدون صناعتها وحرقها «الفواخرية» الذين يتولون كذلك صناعة أوانى الطهى والشرب الفخارية، ويتولون بأنفسهم أو من يتبعهم تسويقها بالقرى المحيطة والقريبة من أماكن وجودهم. وقد تدرجت أسعارها حتى وصلت الآن إلى خمسة جنيهات .

يصل قطر بلاطة الفخار إلى حوالى متر تقريبا وسمكها إلى حوالى ٣سم وهى مستديرة الشكل ويزيد سمك الإطار الخارجى للدائرة لحوالى ٤سم. (انظر الصورة رقم ٣٣) .



صورة رقم (٣٣) بلاطة أو عرصة من الفخار قطرها متر واحد تقريبا وسمكها حوالى ٣سم، ويصل سمك الإطار الخارجى لدائرتها حوالى ٤سم. (قرية كفر الشرفا الغربى، مركز القناطر، محافظة القليوبية) [قام الباحث بالتقاط الصورة فى ١٢ / ١٢ / ١٩٩٣]

انتشر الاعتماد على القاعدة الفخارية لتسوية الخبز بين قرى جنوب الدلتا (القرى ٦،٥،٤،٢،١) دون قرى الوسط أو الشمال.

وقد أفادت إخباريات تلك القرى بأهمية إعادة حرق البلاطة الفخارية بعد إتمام بناء الفرن ، وتستمر عملية حرق الفرن «توديك العرصه أو البلاطه» على مدار اليوم بأكمله ، حتى تتأكد صاحبة الفرن من إتمام الحرق وقد تستعين بواحدة من صاحبات الخبرة لتؤكد تمام مهمتها.

«نحرقها ، لازم العرصه الفخار دى تتودك، نحرمها بقى لما تحمر وتستوى، فيه واحدة ناصحة تعرفها تقول انحرقت ، بتبقى العرصه مسودة والولعه شغاله عليها م الصبح لغاية العشا، جله وخشب وقوالح وكله، ولما تيجى اللى تعرف تقول خلاص نبطل»[1].

تشير الإخبارية رقم (أ / ٤) بأن عملية حرق الفرن هذه كانت تستوجب عدم اطلاع غير أهل الدار عليها، وخاصة من يعرف عنهم حسد الأشياء ، وتضيف الإخبارية أن حالة الفرن التى يكون عليها أثناء حرقه قد تدعو إلى حسده ، فيؤثر ذلك على سلامته وخاصة «البلاطة» المعنية بالحرق، وقد يرجع ذلك الاعتقاد نتيجة للحالات المتكررة لتكسر «البلاطه» أو تشققها بعد عملية حرقها . وربما يعود ذلك إلى عدم دقة صناعتها ، من حيث الخامات الداخلة فى تكوينها أو غيرها من سلبيات الصناعة . إلا أن الخوف من فشل مهمة صاحبة الفرن، كان يدفع بها نحو الترويج لأسباب أخرى تزيح عنها تهمة التقصير، أو عدم الفهم والخبرة فى اختيار «البلاطه» عند شرائها من البائع ، فتلقى باللوم على غيرها ممن قادتهم المصادفة لرؤية الفرن أثناء حرقه.

«ويقولو ماحدش يخش ع الفرن وهو بينحرق ليحسدو، آه يحسد الفرن بيبقى أحمر وموجوج بقى، ناس كتير يحرّسو كده»[2].

١- إخبارية رقم (أ / ٢) .

٢- إخبارية رقم (أ / ٤) .

كما تشير جميع إخباريات القرى التى استعانت بتلك البلاطة الفخارية، إلى أهمية أن يستهل العمل بالفرن بخبز الفطير. وتآتى تلك الأهمية من خلال وظيفتين يؤديها هذا النوع من المخبوزات . أولهما ما يترتب على تسوية الفطير فوق البلاطة من تسرب ما به من دهون إليها لتتشبع واجهتها به، فيضفى عليها لمعانا، ويساعد على نعومتها وعدم تشققها. أما الوظيفة الثانية فترتكن على مبررات اعتقادية ترى فى الاستهلال بعمل الفطير ما يضفى على الفرن البركة، وما يجعله مباركا لأهل المنزل، أملا فى أن تسود أيامهم الأفراح والمسرات فتكون مخبوزاتهم فيه تخص تلك المناسبات دون سواها. ولكون عمل الفطير بالمنزل يرتبط بمناسبات الأفراح ويؤشر ناحية امتلاك الدار للخيرات اندفع أفراد تلك المجتمعات فى اتجاه هذا الاستهلال رغبة فى أن تسود أيامهم الأفراح ويعم بيتهم الخير.

ويشير الباحث إلى أن الوظيفة النفعية كانت هى السبب الأقوى فى هذه الممارسة وذلك من خلال المعلومات التى آدلت بها نفس الإخباريات والتى تفيد بعدم أهميتها بالنسبة «للعرص الحديد» التى أصبح هناك اتجاه متزايد نحو الاستعانة بها كبديل لهذا النوع الفخارى وهى التى لاتحتاج إلى أى من الدهون لتقوى بها .

«أما يخلصوا بقى الحريق بعد يوم يحموها ويعدين يكنسوا ويخبزوا بقى فطير، لازم فطير، عشان تبقى مبروكه وحلوه، والعرصه تتودك ، عشان السمن يصر فيها، الغلابه اللى مش هيعملوا فطير يعوصوا المكنسه بالزيت ويكنسوا بيها، وساعات الفقرا يعملوا فطير انشاله يعجنوه بالزيت عشان تبقى مبروكه وحلوه. العرصه الحديد ما بيحرقوهاش ولاحاجة يخبزوا فيها على طول، ولافطير ولاسمنه ولا زيت ولاحاجه»[1].

٣- قاعدة تصنع من الحديد:

هى عبارة مسطح من الحديد الصلب على شكل مربع يصل طول ضلعه إلى حوالى متر تقريبا ويسمك يتراوح ما بين ٥ : ٧ ملليمتر تقريبا. وينتشر هذا النوع من «العرص» بالقرى (٧ ، ٨، ١٠، ١١ ، ١٢) وهى تمثل قرى وسط وشمال دلتا النيل، وتفيد إخباريات هذه القرى بعدم لجوئهن إلى أى من الأنواع الأخرى كالطين أو الفخار على مدار حياتهن. إلا أن احدى الاخباريات بالقرية رقم (١١) والتى يبلغ عمرها ٧٢ عاما تشير إلى أنها قد رأت وهى طفلة

١- إخبارية رقم (أ / ١) .

صغيرة أحد بيوت قريتها وقد استعان أفرادها بالنوع الفخارى، مما قد يشير إلى أن «العرصه الحديد» قد أزاحت النوع الفخارى وحلت مكانه استجابة لقدرة النوع الجديد على أداء المهمة بشكل يتفوق على الفخار، من حيث ملائمته لتسوية أنواع الخبز التى درجت تلك المجتمعات على تسويتها ، فضلا عن نجاحه التام فيما يخص شواء السمك المتكرر على مدار الأيام بين تلك القرى الشمالية ، فضلا عن القدرة الفائقة على التحمل وعدم التكسر لفترة زمنية طويلة. ويؤكد ذلك اتجاه أفراد قرى جنوب الدلتا نحو النوع الحديدى كبديل عن الفخارى، نتيجة لقدرته على احتمال كافة الأعباء التى تلقى على الفرن لإنجازها، كتحميص الذرة بكميات كبيرة وتحمل ثقل أوعية اللبن، الأمر الذى أدى إلى تقلص الاعتماد على الفخار بين أفراد القرى الجنوبية.

ويجلب هذا النوع الحديدى عادة من أسواق المدن القريبة من كل قرية بمقابل نقدى يتراوح حول العشرين جنيها.

«زمان وأنا صغيره شفت العرصه الفخار دى عند دار أحمد أبوعجيله، لكن مفيش حد ف البلد دلوقت عنده عرصه فخار خالص»(١).

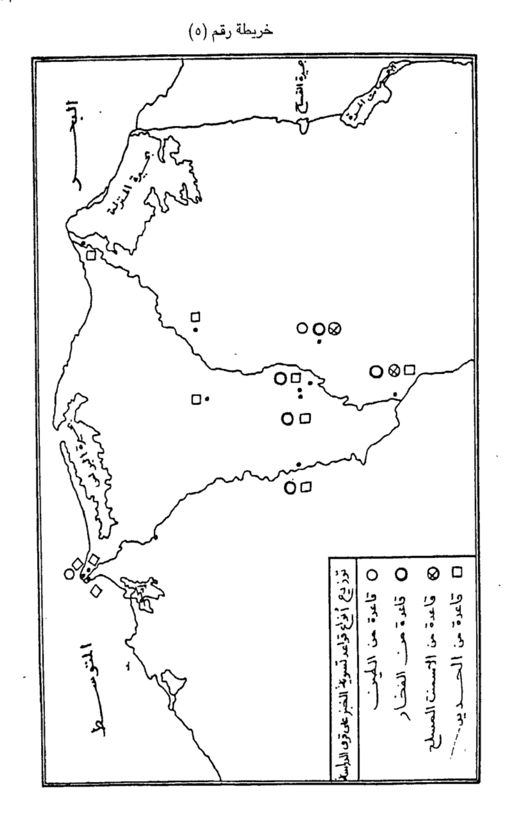
كما يمكن القول بأن إقبال القرى الشمالية من الدلتا ناحية «عرص الحديد» عند ظهورها وإحلالها التام لأية أنواع أخرى يعود كذلك لاستجابة الحديد السريعة للسخونة من خلال كميات وأنواع من الوقود أقل فى درجة الإشعال. وهو ما توافق مع ما فى حوزتهم من مواد إشعال . حيث يعتمدون على قش الأرز والخوص حيث تجود أراضيهم الزراعية بتلك المحاصيل (الأرز ونخيل البلح) دون القطن أو الذرة أو اعتيادهم على صناعة أقراص «الجله» وهى المواد المشعله من روث الماشية التى تنجح فى إحماء «عرص الفخار» ؛ التى تحتاج إلى قدر أكبر من الحرارة : حتى تقوم بمهمة تسوية الخبز.

٤- قاعدة تصنع من الأسمنت المسلح :

ظهر بالقريتين رقم (٥ ، ٦) نوع جديد من قواعد تسوية رغيف الخبز من الأسمنت المسلح ، وبدأت ظهور هذا النوع منذ حوالى خمسة عشر عاماً ، وهو ما وافق انتشار أعمال المسلح بين القرى لبناء المنازل الحديثة. إلا أنه لم يثبت للدراسة الميدانية لجوء أى من قرى الدراسة الأخرى إلى هذا النوع.

١- إخبارية رقم (أ / ١١) .

خريطة رقم (٥)


البحر
المتوسط
بحيرة المنزلة
بحيرة البرلس
بحيرة التمساح
توزيع أنواع قواعد تسوية الخبز على قرى الدراسة
قاعدة من الطين
قاعدة من الفخار
قاعدة من الأسمنت المسلح
قاعدة من الحديد

«عندنا هنا بقى فيه بلاطه بتتصنع زى الصبه، بييجى البنا يجيب الأسمنت والحديد الأسياخ دى الرفيعه وينصب البلاطه زى السقف كده، بس على رقيق، حديد وأسمنت وحمره ، ويروح صببها برسمة البلاطه مدوره يعنى، لغاية ما تنشف ويروح ناصبها ف الفرن مكان البلاطه الفخار»(١).

ويستخدم هذا النوع تبعا لقدرته على التحمل، فضلا عن إمكانية الاستفادة ببعض ما يتبقى من حديد وأسمنت وأعمال خرسانة المنازل كنوع من الاقتصاد والحرص على عدم إهدار المخلفات. وفى الخريطة التالية سنعرض للأنوا ع التى تأكدت الدراسة من استمرار وجودها بكل قرية من قرى البحث.

ثالثا : أدوات الفرن ولوازمه

يلزم لقيام الفرن بأداء مهامه- وعلى وجه الخصوص المتعلقة بتسوية الخبز- وجود بعض الأدوات المصاحبة له تؤدى كل منها وظيفة مباشرة لإنجاز أعمال الخبيز وفيما يلى عرض لتلك الأدوات والمعتقدات المرتبطة بها:

١- عصاة الفرن :

هى عصاة اسطوانية من الحديد الصلب يبلغ طولها حوالى متر ونصف تقريبا ولايتعدى قطرها ٠,٧سم ويُعكف أحد طرفى هذه العصاه ليكون ما يشبه الخطاف بطول لايتجاوز ٣سم، ويعمل الحداد على أن يدق هذا الطرف المعكوف بحيث يصل سمكه إلى حوالى ملليمتر واحد ، أما الطرف الآخر من العصاه فيطرق كذلك ليكون ما يشبه المثلث الذى يلتصق رأسه بالعصاة وقاعدته فى نهايتها.

ويُطلق على عصاة الفرن اسم «العود الحديد» أو «العصا الحديد»، كما يطلق على الناحية المعكوفة منه «الخطاف» أو «المعلقة» أو «المعكاش» وتنطلق تلك التسميات من خلال الدور الذى يقوم به هذا الجزء من عصاة الفرن، فى أعمال الخبيز حيث تستعين من تقوم بالتسوية به فى جذب رغيف الخبز بعد تسويته من داخل الفرن إلى خارجه ، كما يمكن أيضا أن يقوم بجذب أحد الأوانى من داخل الفرن المشتعل وهو بذلك يسهم فى عدم تعرض يد الخابزة إلى درجة حرارة الفرن المرتفعة بداخله . ويسهم طول عصاة الفرن الحديدة فى عدم انتقال الحرارة من

١- إخبارى رقم (أ / ٥) .

مقدمتها في حالة دخولها إلى النار إلى وسطها أو نهايتها، بحيث تتمكن الخابزة من الإمساك بها وتحريكها داخل الفرن. أما الطرف الآخر من «العود الحديد» فيطلق عليها «كف العود» أو «طيظ العود» وتأتى التسمية الأولى من خلال الشكل الذى يكون عليه هذا الجزء. من واقع الشكل الذى يكون عليه ، حيث يشبه كف الإنسان عند التقائها بذراعه، كما يقوم هذا الجزء بما يمكن أن تؤديه يد الإنسان فى المساهمة فى تحريك الأشياء، حيث يلقى على «كف العود» مهمة تحريك الخبز داخل الفرن، حيث يدفع به تحت الرغيف لينقله إلى المكان المناسب من الفرن – من حيث درجة الحرارة الملائمة لمراحل تسوية الرغيف – أما التسمية الثانية فتنطلق من تقسيم «العصاة» إلى مقدمة تمثل الناحية الخطافية ومؤخرة تمثل هذه الكف.

كما يلقى على هذه العصاة مهمة التعامل مع النار من خلال فتحة الإحماء السفلية وكذلك فتحة التزويد بالوقود العلوية «الشارقه» ، حيث يستعان بها فيما يطلق عليه «هد المحمه» أو «هد الشاروقه» ، وتعنى هدم تراكم الرماد الناتج عن عملية الإحماء العلوية والسفلية ، حتى لاتعوق كمياته المتركمة فوق بعضها عملية التزويد بوقود جديد. إذ تقوم من تتولى تلك العملية بالدفع بأحد أطراف العود ناحية هذا الرماد عدة مرات حتى يهبط إلى قاع الفرن السفلى؛ لتتسع أماكن الإحماء لدخول الوقود الجديد الذى يساعد على ارتفاع درجة حرارة الفرن بالقدر الذى يناسب تسوية رغيف الخبز، وتأتى تلك العملية استجابة للملاحظة القائمة على عملية الخبيز بانخفاض درجة حرارة الفرن بالقدر الذى لم يعد قادرًا به على التسوية المناسبة للرغيف .

تدور حول عود الحديد بقرى الدراسة معتقدات مفادها قدرته على طرد الأرواح الشريرة ، من خلال تعامله المستمر مع نار الفرن وقدرته على الدخول إلى مكان وجود جان الفرن أو ملكه، ومن هنا استعان الناس به لطرد الأرواح الشريرة التى يمكن أن تدخل على الميت إذا ما بات بمنزله قبل دفنه فى اليوم التالى، حيث تفيد الإخباريات بأنه يجب فى هذه الحالة أن يؤتى بالعود الحديد وكذلك أحد شفرات المنزل «سكينه» لتوضع بجوار الميت أو فوق جثته أثناء الليل.

> «لما تكون واحدة ميته ولا واحد وهيبات ، نقوم نجيب عود الحديد والسكينه ونحطهم على بطنه كده، مش عارفه ليه! أنا بسمع كده ، عشان ميخشش عليها الجان ولاحاجه»[1].

١- إخبارية رقم (أ / ٧) .

تفيد إخباريات قرى شمال الدلتا الغربية (القرى ٩ ، ١٠ ، ١١) بإمكانية الاستعانة بعصاة من الجريد كبديل مناسب يقوم بالمهام التى تسند إلى «عود الحديد» فى أعمال الخبيز. ويرجع ذلك إلى انتشار زراعة النخيل بتلك القرى بما يتيح استبدالها بطريقة ميسرة فى حالة تحرق أطرفاها نتيجة لكثرة الاستخدام ، كذلك فإن الاستعانة بالعود الحديد يحتاج إلى قدر من مهارة الاستخدام والتنبه الدائم للجزء الملتهب منه– تبعا لتعرضه لنار الفرن– حتى لايتسبب فى حرق أحد أجزاء جسد القائمة على الإشعال والخبيز، من هنا كان اللجوء إلى الجريدة فى تلك القرى، وهو ما يتفق مع ما أشارت إليه إخباريات القرية رقم (١٢) من إمكانية الاستعانة بعصاة خشبية بديلة للعود الحديد ، ويأتى الاستعانة بتلك الخامة فى هذه القرية؛ نتيجة لقربها الشديد من مدينة دمياط التى تشتهر بأعمال الخشب. وعلى الرغم مما أدلت به الإخباريات فى تلك القرى، إلا أنه من الثابت ميدانيا عدم إحلالها بشكل تام كبديل لعود الحديد، بل أن توفرها بتلك المناطق قد دفع إلى الاستعانة بها فى حالات عدم المهارة ، أو القدرة على شراء العصاة الحديدية عند بعض أفراد الطبقة الدنيا .



صورة رقم (٣٤)

عصاتان من الحديد بديلان للعصاة الواحدة على اليمين تظهر العصاة وبها «الخطاف» وعلى اليسار تظهر العصاة وفى نهايتها «الكف» (قرية زاوية الناعورة، مركز الشهداء ، محافظة المنوفية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ١٢ / ٧ / ١٩٩٣]

«فيه ناس عندهم العود الحديد، وفيه ناس عندها جريدة بدلها ، اللى مش ناهضة(*) مثلا تشترى دى تجيب لها جريدة ، اللى متعرفش تعمل بالعود الحديد، تعمل بالجريدة، أنا وأنا فى بيت أبويا كنت باعمل بالجريدة ، هى عصاية جريد وخلاص»(١).

وإن كانت الإمكانات المادية أو عدم المهارة فى استخدام عود الحديد هى التى دفعت نحو الاستعانة بخامات أخرى تؤدى نفس الغرض، فإن هذه الإمكانات عند أفراد الطبقة العليا هى التى ساهمت فى الحصول على عودين من الحديد يؤدى كل منهما الدور الذى يقوم به طرفى العود الواحد ، حيث يخصص أحدهما للقيام بمهام «الخطاف» والآخر للقيام بمهام «الكف» (انظر الصورة رقم ٣٤) لتتقلص بذلك أخطار استخدام طرفى العود الواحد عند الإمساك بأحد الأطراف دون التنبه لدرجة سخونته .

٢- المِصَبَّه :

هى عصاة اسطوانية من الحديد يصل طولها إلى حوالى ١٣٠سم ، ويصل قطرها إلى حوالى ١سم . وتنتهى هذه العصاة عند أحد طرفيها بما يشبه الوعاء الصغير الذى يصل قطر حافته حوالى ١٠ سم فى حين يصل قطر قعره إلى حوالى ٢,٥سم ، ويعمق فى حدود ٦سم ويأتى الاسم الذى أُطلق على هذه الآداة «المصبه» من خلال الدور الذى تقوم به فى أعمال الخبيز، حيث تتولى نقل عجين أحد أنواع الخبز «العيش الصب» إلى داخل الفرن وتلقى به (تصبه) على قاعدة التسوية.

انفردت القرية رقم (٤) بهذا النوع من أدوات الفرن، ويأتى هذا التفرد استجابة لتفرد هذه القرية بين قرى الدراسة بذلك النوع من الخبز الذى دفع إلى أهمية وجود هذه الآداة .

٣- أداة تنظيف قاعدة التسوية:

يطلق عليها «المَصلَّحه» أو «المُكْنِسَه» وتعمل على تنظيف قاعدة تسوية الخبز مما يكون قد علق بها من أتربة ودخان نتيجة لأعمال الإحماء. وهى عبارة عن قطعة من القماش من مخلفات المنزل، تلف على خطاف عود الحديد وتغمس فى بعض الماء المعد لهذا الغرض فى أحد الأوانى أو الصفائح من مخلفات البيت، ثم تقوم من تتولى تلك العملية بالدفع «بالمكنسة» إلى داخل الفرن لتمسح وجه «البلاطة» عدة مرات حتى يتأكد لها نظافتها التامة وصلاحيتها لاستقبال رغيف الخبز .

(*) ناهضة : قادرة .

١- إخبارية رقم (أ / ٩) .

كما يمكن أن يحل عود من الجريد أو الخشب مكان عصاة الحديد لأداء هذا الدور فى المجتمعات التى أشرنا منذ قليل لاستعانتها بها، وتشير الإخبارية رقم (أ / ١١) إلى أنه نتيجة للوجود المكثف للنخيل بالمنطقة فقد ابتدعت بعض النساء طريقة تضمن للجريد القيام بالمهمة على أكمل وجه، حيث شققن عصاة الجريد عند أحد أطرافها، ليدخلن فى هذا الشق قطعة القماش المعدة لهذا الغرض ثم تلف على الجريدة للتأكد من إمساك الجريدة بالقماش أثناء التنظيف لتؤدى نفس وظيفة «خطاف عود الحديد».

«فيه ناس هنا عامله المصلحة بتاعتها مش زى مانا مآ بلفها على عود الحديد كده، عامله حته جريدة وشقاها وحطه المصلحه فيها، ماتصلحش بالعود الحديد»[1].

كما أفادت المعلومات الميدانية بوجود اعتقاد بين أفراد قرى الدراسة– وخاصة النساء من العجائز– يتعلق بحجم قطعة القماش المستخدمة فى التنظيف ، ويرمى إلى أهمية تقليص حجمها فى أضيق الحدود حتى لايواجه من قامت بإعدادها عواقب عدم الالتزام والتقصير عندما يأتى يوم القيامة حيث ستعاقب على ذلك بأن يتولى الملائكة سد فتحاتها التنفسية «يكتموا نفسها» بخرقتها الكبيرة تلك .

«أه نقول متخليش مصلحتك كبيرة، لحسن الملايكه يسدو بيها نفسك يوم القيامة»[2].

كما تفيد الإخبارية (ب/ ٤) بأن الأمر لن يقف عند هذا الحد بل أن الملائكة سوف يجبرون صاحبة «المصلحة» الكبيرة على أن تأكلها أو أن تبللها بأكملها عن طريق لعاب فمها .

«اللى مصلحتها كبيرة تندغها يوم القيامه، أو يسدوا بيها بقها، نقول ماتكبريش المصلحه لحسن هتبليها بريقك يوم القيامه»[3].

وقد دفع هذا الاعتقاد بعض أفراد القرية رقم (٩) إلى عدم الاستعانة بأية أقمشة لهذا الغرض واكتفت بعض النساء بعصاة الجريد لتقوم بدورها ، بعد أن يتم تجهيزها لهذا الغرض، عن طريق استثمار الألياف الموجودة بالجريد، وذلك بأن تدق بواسطة أداة ثقيلة على أحد أطرافها لتتبقى تلك الألياف وتكون بمثابة الفرشاة التى يمكن بعد غمسها فى الماء أداء مهمة التنظيف .

١- إخبارية رقم (أ / ١١) .

٢- إخبارية رقم (جـ / ١) .

٣- إخبارية رقم (ب / ٤) .

ويمكن القول بأن ثمة وظيفة كامنة خلف هذا الاعتقاد تهدف إلى تلقين الفتيات مهارة تنظيف الفرن دون الاستعانة بكميات كبيرة من المياه. حيث أن كثرة المياه المترتبة على كبر حجم القماش الحامل لها، قد يؤدى إلى انخفاض درجة سخونة قاعدة التسوية بما لايحقق لها القدرة على تسوية الرغيف بالشكل المأمول ، وبما يلزم بإعادة تزويدها بالوقود من جديد.

رابعا : الصاجة والميفة :

هما نوعان من الأفران يختصان بتسوية أنواع خبز القرية رقم (٣)، ويختلفان من حيث الشكل وطريقة التسوية عن الفرن التقليدى الذى تناولته الدراسة بكثير من التفصيل منذ قليل . وقد تأسس شكل هذه الأفران بحيث توافق حياة أفراد هذه القرية قبل استقرارهم فى هذا الموقع من محافظة المنوفية، حيث تعود أصولهم إلى البدو المتنقل وتنتسب عائلاتهم إلى عائلات بدوية لاتزال تتخذ من الرعى بصحراء سيناء وسيلة رئيسية من وسائل النشاط الاقتصادى التى تعين على متطلبات العيش. وكان هذا النشاط هو الدافع نحو اختيار السبل التى تعين عليه ولاتعوق التحرك الدائم فى اتجاه المرعى والكلأ. من هنا جاءت أهمية بل حتمية تقلص الأغراض المنزلية فى أضيق الحدود وهو ما أدى إلى اختيار «الصاجة» لإنجاز أعمال الخبيز فى حالة الترحال ، و«الميفة» فى حالة بعض الاستقرار . وعلى الرغم من استقرار هذه الجماعة التى تنتمى إلى أصول بدوية بإحدى قرى الدلتا منذ ما يزيد على مائتى عامًا إلا أنهم لايزالوا يحرصون على تسوية خبزهم على الطريقة التى اعتادها الأجداد منذ مئات السنين، وأصبحت «الصاجة» و«الميفة» هما الفرنان الأساسيان اللذان يعتمدان عليهما فى تسوية الخبز، ويختص كل فرن بنوع معين من الخبز. وفيما يلى سنعرض تفصيلا لكل منهما:

١- الصاجة :

هى عبارة عن سطح من الصاج يتخذ شكلا مقعرًا مستديرًا يبلغ قطرها حوالى ٦٠ سم وعمق القعر يصل إلى حوالى ١٥ سم، ولاتحتاج عملية إعدادها لأعمال الخبيز سوى بعض الطوب أو الحجارة ، حيث يتم وضع الطوب على الأرض من ثلاث جهات بارتفاع يقدر بحوالى ٣٠سم، وتوضع الصاجة على الحوامل الثلاثة بحيث تكون استدارة القعر الخارجية إلى أعلى والداخلية فى مواجهة الأرض والنار التى تشتعل من تحتها : فى الفراغ الذى نشأ عن وضع الطوب الحامل للصاجة. ونظرا لبساطة الفكرة والتى لاتتطلب سوى مسطح معدنى يمكن تسوية الخبز فوقه، فقد لجأ الفقراء إلى المخلفات المعدنية التى تصلح لهذا الغرض .

«الصاجة زمان كات بـ ١٠ صاغ ، دلوجت بـ ٤،٣،٥ جنيه بيعملوها ف زفتى، الغلابه ما بيشتروش صاجه ولاحاجه يجيبوا غطا البرميل يخبزم عليه، كل واحد ومجدرته ، الصاجه مبتبقاش منصوبه على طول، أى وقت عايزين يخبزوا ينصبوها ، ماهى مش عمليه صعبه ، بتحط طوب من تلت جهات وتحط الصاجه فوجهم، وتوجد (توقد) تحتها بجوالح ، خشب جطن ، أى حاجه ، ما هى أى حاجة تسخنها بسرعه»[1].

٢- الميفـة :

تأسس شكل الميفة على الطريقة التى يتم بها تسوية الخبز، فهى عبارة عن تجويف اسطوانى تتسع قاعدة الاسطوانة ليبلغ قطرها حوالى ٥٠ سم أما فوهتها فتبلغ حوالى ٣٥ سم، وتبنى بطريقة الطوف الطينى.

وتحرص القائمة على بنائها على ترك فتحة صغيرة قطرها لايزيد على خمسة عشرة سنتيمترًا فى جدار تلك الاسطوانة لتكون بمثابة فتحة الإحماء ، فى حين توكل مهمة إدخال رغيف الخبز وإخراجه على فوهة الاسطوانة العلوية، وتكون الحوائط الداخلية للميفة هى القاعدة التى يستقر الرغيف فوقها حتى تتم تسويته.

أما عن طريقة بناء الميفة فقد وصفته الإخبارية رقم (أ / ٣) فيما زدلت به من معلومات فتقول :

«نجيب شوية طينه من المشروع، طينه سليمه (خاليه) من الرمل، يعنى مش طينه غيط، لأ من الطينة السمرة بتاع المشروع اللى بتيجى تلمع دى (الطمى) وشوية خلط تبن من تحت الغربال، تبن غله، وشوية حمره، الحمرة دى تعرف بتاع العرصه لما يكون النفر عنده حته عرصه مكسوره ولاحاجه، بندجها وننخلها من ورا الغربال، ونضربهم ف بعضهم كده، ونعملها الواح طين كده ونمسكهم ف بعض فوج بعض، وينشف الدور لحد ما يشيل الدور التانى، الميفه تتعمل ف يوم واحد، ويعدين نسيبها تنشف ، لما تكون الشمس جويه نخاف عليها م الفلج تفلج يعنى نجوم نحطها ف الضل، ولانغطيها بخلجه(*) ولاحاجه . سدجنى لما يكون فيه جله بهايم طريه بنمسحها من بره عشان متفلجش بس، مانحطش فيها الجله من جوه واحنا بنحط فيه العيش»[2].

١- إخبارية رقم (ب/ ٣) .

(*) خلجه : قماش من مخلفات الدار .

٢- إخبارية رقم (أ / ٣) .

ويحتاج هذا البناء بعد التأكد من جفافه التام إلى حرقه بواسطة أنواع الوقود المختلفة حتى يتماسك ، ولايتأثر بالأمطار أو المياه. وبعد تمام الحرق يتم نصب الميفه فى المكان الذى تستقر به، إذ تجهز لذلك حفرة تتسع لانزال فتحتها السفلية بعمق يصل إلى حوالى ٢٠سم ، بحيث تظهر على سطح الأرض فتحة الإحماء التى أشرنا إليها لتتمكن القائمة على الخبيز من إدخال الوقود من خلالها .

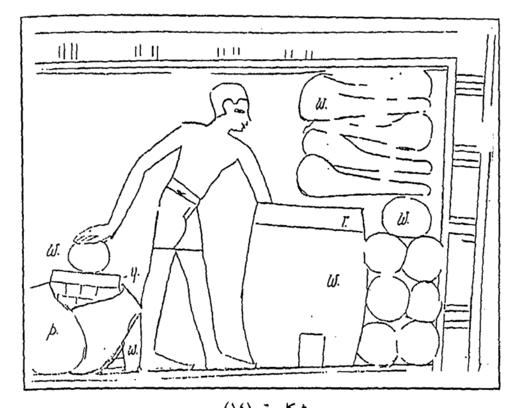
ومن خلال استقراء كتب التاريخ والآثار نلحظ ذلك التشابه الكبير بين «الصاجة» و«الميفه» وأنواع الأفران التي اعتاد المصريون القدماء على الاستعانة بها لتسوية خبزهم فى عصور ما قبل التاريخ إذ يشير «عبد العزيز صالح» فى كتابه عن حضارة مصر القديمة وآثارها إلى أشكال الأفران فى تلك الفترة الزمنية فيقول : «وقد أمكننا التعرف على الأشكال المختلفة للأفران التى عثر عليها فى الحفائر فى مواقع المساكن والمعابد. أما أقدم ما عثر عليه فى الحفائر والتى تمت فى مواقع ترجع لعصور فجر التاريخ فيمكن أن يطلق عليها اسم الموقد(*) أو التنور (**)، لأنها كانت عبارة عن حفر بسيطة يوضع الوقود مباشرة فيها أو حفر كسيت جوانبها بالطين أو حفر تحدد محيطها بقطع من الدبش فى شكل بيضاوى ناقص، وحفر أخرى تضمنت كل منها قاع جرة قديمة كبيرة، وقد انتشرت هذه المواقد فى بقية مواطن السكن خلال فجر التاريخ وعند الطبقات الفقيرة فى العصور التاريخية»[1].

وربما تكون قاع الجرة القديمة التى وجدت بالحفائر داخل حفرة الإشعال كانت تقوم بنفس الدور الذى تلعبه «الصاجه» الحالية فى تسوية الخبز إذ يتشابه شكلاهما إلى حد بعيد، ونظرا لقدرة الفخار فى تلك الفترة التاريخية على التشكل فى غيبة المعادن الأخرى فكان من الضرورة الاستعانة به للقيام بهذا الدور ، أما تلك الحفر التى احيطت حوائطها بالطين والدبش فهى تشبه شكل «الميفة» وطريقة تسوية الخبز بها، ونستطيع أن نبرهن على ذلك التشابه من حيث قيام الحوائط الداخلية بمهمة التسوية من خلال ذلك التطور الذى لاحظناه لتلك الأنواع من الأفران بمناظر الأفران فى مقابر الدولة الحديثة (انظر الرسوم التوضيحية لتلك المناظر) .

(*) الموقد: هو موضع الوقود والجمع مواقد، (المصباح المنير، الجزء الثانى ص٩٢٠) .

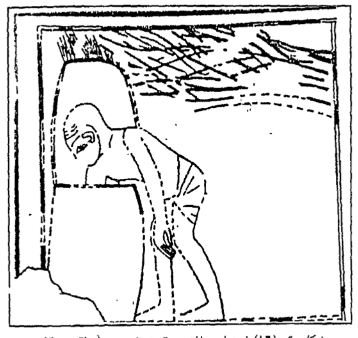
(**) التنور: هو تجويفه اسطوانية من فخار تجعل فى الأرض ويخبز فيها والجمع تنانير (المنجد ، الطبعة الثالثة عشرة، بيروت، ١٩٥٢، ص٦٣) .

١- عبد العزيز صالح ، حضارة مصر القديمة وآثارها، الجزء الأول، الطبعة الثانية، القاهرة ، ١٩٧٦، ص١٥٣ .



شكل رقم (١٤)

فرن اسطوانى بمقبرة قن آمون (دولة حديثة)



شكل رقم (١٦) فرن اسوطانى بمقبرة نفرحتب (دولة حديثة)



شكل رقم (١٥)

فرن اسطوانى بمقبرة

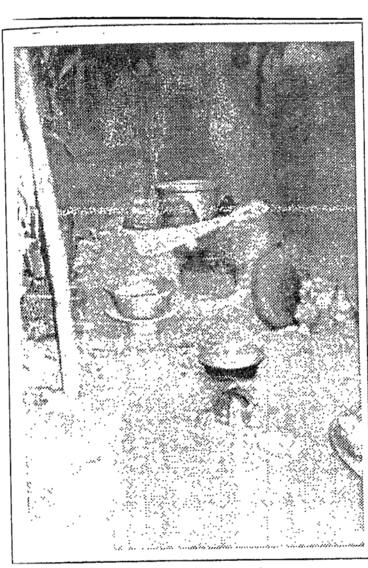
رمسيس الثالث (دولة حديثة)

كذلك فإن ما أشار إليه «عبد العزيز صالح» من استمرار هذا النوع من أفران ما قبل التاريخ فى العصور التاريخية التالية لتقوم بنفس المهمة عند الطبقات الفقيرة يشير ذلك إلى توافق هذه الأفران مع قلة الإمكانيات فهى تؤدى المهمة بشكل كامل دونما حاجة إلى أدوات تعزز قيامها بدورها المطلوب. الأمر الذى يدفعنا نحو محاولة الكشف عن الارتباط بين الحياة البدائية للمصريين القدماء فى عصور ما قبل التاريخ، تلك البدائية التى كانت تتعلق بمشتملات البيت وأدواته من خلال إمكانات العصر المتاحة، وبين حياة البدو الرحل من حيث اختصار تلك المشتملات والأدوات فى حدود الضرورى منها والأكثر إلحاحا لتلبية الحاجات المنزلية اليومية، واختيارهم للبعض منها الذى يساير ويوافق حياة الترحال والتنقل ، وكانت «الميفة» و«الصاجة» اللتان قد ترجع أصولهما إلى عصور ما قبل التاريخ هى أحد تلك الاختيارات التى حافظت تلك المجتمعات عليها وحتى الآن ، لقدرتها على تلبية الاحتياج إليها فى إطار ظروف التنقل والترحال .

كما يمكن الإشارة إلى أن احتفاظ القرية رقم (٣) بتلك الأنواع من الأفران يأتى نتيجة لنزوح كثير من أفرادها فى المواسم الزراعية المختلفة إلى القرى المحيطة بغرض نقل مزروعاتهم إلى دورهم بواسطة الإبل وهو ما كان يجبرهم على الاستقرار بتلك القرى فترات زمنية قد تصل إلى شهر وربما يزيد، الأمر الذى دعم وجود «الصاجة» لتصاحبهم فى تلك التنقلات من خلال قدرتها على موافقة هذا الوضع. وعلى الرغم من انحسار ذلك الدور وقيام الفلاحون بأنفسهم بنقل مزروعاتهم عن طريق ما أتيح لهم من عربات الصاج ، إلا أن بعض أفراد هذه القرية قد لجئوا إلى قرى الدلتا الشمالية البعيدة فى مواسم الأرز للقيام بنفس الدور. غير أن هذا التنقل بات عند نفر قليل من أفراد تلك القرية، وعلى الرغم من ذلك فلاتزال «الصاجة» و«الميفة» هما الأفران الرئيسية لتلك القرية، إلا أننا نلمح بوادر الاستعانة بفرن الفلاحين التقليدى بغرض إنجاز بعض المخبوزات والفطائر (كعك العيد) وهو ما قد يشير إلى أن الاستقرار الدائم قد يتبعه انتشار أوسع للفرن على حساب «الصاجة» و«الميفة» ، وقد يبرر وجوده بعض محاولات لتقليد خبز القرى المحيطة.

وقد أشار إخباريو القرية إلى قيام الميفة بوظيفة ثانية دعمت وجودها الدائم والاحتياج المستمر إليها، حيث قامت الميفة بدور الموقد الذى يتم إنضاج الأطعمة عليه، إذ تناسب شكلها وطريقة بناؤها وحجم الفتحة العلوية التى يتم من خلالها إدخال الرغيف مع إمكان الاستعانة

بها لوضع آنية الطعام فوقها لإنضاج ما بها . ويتجلى من خلال الصورة التالية وجود الصاجة مرتكنة على بناء الفرن فضلا عن وجود الفرن ذاته وكذلك الاستعانة بالميفة بغرض إنضاج الطعام.



(قرية منشأة أبو ذكرى ، ومركز قويسنا، محافظة المنوفية)
[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٢ / ١٢ ١٩٩٣/م]

صورة رقم (٣٥)

توضح الاستعانة «بالميفة» لإنضاج الطعام، كما يبدو فى الصورة الفرن التقليدى الذى يعتمد عليه فى إنضاج بعض المخبوزات ، كذلك فإن الغرض من وجوده يتجلى من خلال وجود بعض آنية حلب اللبن فوق الفرن لعملية تجبين اللبن بغرض تحويله إلى جبن وهو ما يشير إلى بداية لجوء بعض أفراد القرية إلى الحيوانات الثديية التى تنتج اللبن (البقر) كنوع من الاستقرار الذى يترتب عليه مشابهة القرى المحيطة فى بعض أمورهم الحياتية، وهو ما قد يدفع نحو الاستعانة بتلك الأفران لتسوية أنواع من الخبز تواكب ذلك اللجوء إلى الفرن على حساب خبز الميفة والصاجة . كما يظهر فى الصورة «الصاجة» وقد ارتكنت على الفرن.

أفاد إخباريو القرية رقم (٣) بانتشار بعض المعتقدات التى ترتبط بالميفة تتجه جميعها ناحية وجود الجان بها وقدرته على الأضرار بالأطفال دون الكبار.

«لو العيل عمل غلط جدام الميفه، أمه ما تضربوش عند الميفه برده، تستحمل عليه لما تطلعه بعيد عن الميفه برده بيحصل ظروف ، ممكن يكون فيه جان ولاحاجة يلبس الولد، لكن احنا شئ عملى باشرناه وعيل ضربوه وحصله حاجه عند الميفه ما حصلش الحمدالله حاجه ، لكن سامعين الكلام ده وخلاص بنفذه»(١).

يبدو من خلال ما أشارت إليه الإخبارية عدم رسوخ الاعتقاد فى وجود الجان بالميفة كما سنلحظ بعد قليل عند تناولنا للمعتقدات التى تدور حول الفرن، إذ اجتهد الباحث فى الكشف عن جان الميفة والمعتقدات المرتبطة به، فلم يحصل إلا على تلك الإشارات التى تدل على حدوث بعض الأضرار للأطفال. وهو ما يدفع بالباحث كى يشير إلى تأثر أفراد هذه القرية بالأفكار والمعتقدات التى تدور حول جان الفرن، والتى تنتشر بشكل واسع بين أفراد القرى المحيطة ، الأمر الذى دعا إلى الأخذ ببعض الأفكار التى تدور حول تلك المعتقدات دون سواها؛ وعلى وجه الخصوص المتعلقة بإمكان وقوع الضرر على الطفل الذى يلقى كل العناية من الأهل بصفة عامة نتيجة لتعرض الأطفال المستمر للأمراض، ليكون ذلك الاعتقاد مبرراً لحدوثها .

خامسا : بعض المعتقدات المتعلقة بالفرن

يسرى بين جميع أفراد قرى الدراسة اعتقاد يؤكد على وجود كائنات غيبية تسكن الفرن وتستقر بداخله ، وتنتشر تلك المعتقدات بشكل أوسع بين النساء دون الرجال؛ وذلك من خلال الارتباط الوثيق بين الفرن ونساء المنزل، حيث أن الأعمال المنزلية التى تتم به هى أعمال تؤديها النساء ويعاب على الرجال المشاركة فيها، ومن خلال تلك العلاقة المستمرة بين الفرن وصاحبته، تأسست المعتقدات التى تدعمها الأفكار السائدة فى المجتمع عن قدرات الكائنات الغيبية فى تدعيم الجهد البشرى فى سرعة وسلامة إنجاز الأعمال، أو تعطيل ذلك الجهد والأضرار بمن يؤديه أو بما ينجزه. ومن خلال تلك المفاهيم دعت الحاجة الملحة لتنفيذ الأعباء المنزلية إلى مصالحة الكائنات الغيبية من خلال استرضائها بوضع محاذير سلوكية تدعو إلى عدم استفزازها بما لاترغب فيه ولاترضاه ، بحيث يتحقق للقائمين بالأعمال نجاحها المأمول. وقد كان لشكل الفرن وطريقة بنائه والمهام التى يؤديها ، دور فى ترسيخ تلك المعتقدات ، إذ أن

١- إخبارى رقم (ب / ٣) .

الفراغ السفلى له- مقر الإشعال والوقود- تتغير حالته ما بين النور والوهج الصادرين عن النار، وبين الإظلام التام. والأماكن المظلمة التى تبتعد عن حركة الكائنات الحية هى مستقر الأرواح والأشباح والجان- كما يعتقد أفراد المجتمعات القروية- ولأن حالة الإظلام لاتدوم عند البدء فى أعمال الخبيز ، فقد اندفع الخيال الشعبى نحو إيجاد قدرات خاصة لجان الفرن أو ملكه تجعله قادرًا على احتمال النار، بل أيضا يعمل على إشعالها ويسهم فى إنجاز المهمة برمتها، وتبعا للاعتقاد بوجود تلك الكائنات بداخل الفرن كسكان يقيمون إقامة دائمة به أثناء القيام بأعمال الخبيز وبعده ، فإنه يجب على من تقوم بتلك الأعمال الالتزام بما يرضيهم ولايدفعهم إلى الاضرار بها . ويشير الإخبارى رقم (أ / ٥) إلى تلك المفاهيم التى ترتبط بذلك الاعتقاد فيقول:

«فيه عقيده عند الفلاحين مش ع الفرن بس، يعنى أى حاجه لها ملك، الحجرة مثلا لها سكان من الملايكه، فالفرن من ضمن له سكان من الملايكه برضه، اللى هو الملك بتاعه ده، فالفرن ده له ملك، الملك ده بيحرس اللى بتخبز، ميخليهاش تتحرق من النار اللى قدامها، إن عملت حاجه غلط تتحرق، الغلط أنها تقعد مش طاهره قدام الفرن، فإذا النار لطشت وشها يقولك إيه ، يمكن كان بها حاجه ، يمكن ما كنتش طاهره، يقولك الملك بتاع الفرن مرضيش ، دى نار وبتطلع عيش، هى نار أهى وبتطلع عيش يتاكل ويقوت الناس، فالملك مقيبلش حد مش كويس يقعد قدام الفرن، ما هم كمان يقولوا للست متزعقيش قدام الفرن لحسن تتلبسى ولاد الجان يلبسوك ، واللى عليها العادة متقعدش ، الملك بتاع الفرن ده حلو»[1].

تنشر فى قرى الدراسة بعض الحكايات الشعبية التى تأخذ الطابع الواقعى فتسرد أسماء وأماكن محددة ووقائع بعينها، إلا أنها تستهدف دعم المعتقد الشعبى الذى يؤمن بوجود الجان بالفرن وتدعو- من خلال ذلك التأكيد- القائمات على أعمال الخبيز بالالتزام بالضوابط التى تضمن لهن عدم الضرر، ويلاحظ أن الإخبارية (جـ/ ١) قد استهلت سردها لحكايتها بسرد المحاذير التى يجب أن تلتزم بها الخابزة قبل قيامها بمهمتها.

١- إخبارى رقم (أ / ٥) .

تقول الإخبارية :

«الواحدة مدام قاعدة قدام الفرن، متزعقش تنعرض(*) على طول، لا تزعق ، ولاتسرخ، ولاتقول كلمه وحشه قدام الفرن، ولاتتكلم بصوت عالى. كان فيه واحده قايمه بدرى تملا من الترعه عشان تعجن ، كانوا بتوع زمان يملوا م الترعة عشان يعجنوا ، راحه تملا كده ، لقت اللى قامت طالعه عليها قالت لها إيه، إبقى قولى لستيته أختى أخوكى الحنين مات- سمعت صوت كده يعنى- قامت بعد ما عجنت ووضبت ما خدتش ف الكلام ده ، وهى قاعدة تخبز كده بتحكى للى بتقرص لها، بتقولها ياختى وآنا بملا بدرى لقيت اللى طلعت علىَّ وقالت لى أبقى قولى لستيته أختى أخوكى الحنين مات، بصت لقت اللى طالعه م الفرن وقامت مصوته ، قامت هىَّ معروضه وميته واللى بتقرص رخره ميته. انطربوا بقى، أصلهم لقوا الصوت طالع م المحمه»(١).

كما تنتشر فى جميع قرى الدراسة حكايات واقعية عن أفراد بعينهم قد وقع الضرر عليهم وتدور أغلبها حول سيدات لم يلتزمن بالقيود أثناء عملية الخبيز، ويصل الضرر إلى حدود الموت وفى حالات أخرى يمرضن مرضا لايشفيه إلا العرافون القادرون على إخراج الجن من الجسد أو علاج مسته أو لمسته.

أما حكايات الأطفال الصغار الذين قادهم جهلهم بأن للفرن سكانًا يستقرون به، إلى الدخول إلى أماكنهم فيحدث لهم مالايحمد عقباه من جراء اقتحامهم مسكن الجان ومقر إقامتهم. تقول احدى الحكايات:

«ساعات عيل تكون حاجه زى كوره مثلا دخلت منه المحمه، نقوم نقول له استنى إما نجيبها لك بالعود أحسن حرام فيها ملك يعفرك، عشان العيل صغير فنخاف عليه من أى حاجه . دخول المحمه غلط.

عندنا بنت الشيخ سليمان، إما أمها حبستها كات بتجرى منها وكات جيباها على خمس صبيان، وكات تملى تخرج منها ف الشارع، أمها يوم طالعه تعمل حاجة فوق السطح، راحت حبسه البت ف القاعة بتاع الفرن، فالبت دخلت ف

---

*- تنعرض: تلتبس من الجان .

١- إخبارية رقم (جـ / ١) .

المحمه، فطلعت م المحمه عاجزه برجليها، تنتها بعدها ييجى سبع سنين ، ويعدين ماتت ، ما حدش عارف هو ربنا اللى عمل كده ، الناس بتبقى تقولك د ملك عفرها بسم الله الرحمن الرحيم مش دخلت المحمه، احنا عارفين إيه اللى ف المحمه؟.

فلما نبقى قاعدني نخبز نقولك ما تزعقيش قدام الفرن، ما هى العرصه بتخبز ملك تحتها شغال أهو، بيقولك تحتها ملك اللى بيخبزها، هى النار اللى محمياها زى انتو ما بتقولوا، د الملك اللى محميها والملك اللى ميردها ، متزعقيش قدام العرصه خليكى تقومى على طول»[١].

كما تروى الإخبارية (أ / ٦) حكاية أخرى ترمى إلى حتمية وقوع الضرر على الأطفال إذا ما دخلوا إلى مكان استقرار الجان بالفرن ، إلا أنها لم تكون فكرة واضحة عن سبب وجود الجان بالفرن وأوكلت أمر وجود تلك الكائنات الغيبية فى هذا المكان إلى إرادة الله، بل واعترضت على ما أشارت إليه حكايات الإخباريات السابقة من حيث مساهمة تلك الكائنات فى إشعال النار وإنجاز أعمال الخبيز حيث تقول:

«إن كانت واحدة جاعدة بتخبز وحد دايجها، تروح مصوته ، تروح سارخه جدام الفرن ده حرام، الفرن ده فيه ملك ، يعنى لاتصوتى ولاتسرخى ، ولاتزعجى جدام الفرن ، كلام عادى زى ما احنا بنتكلم كده ميجراش حاجه.

عندك محمد ابن أخويا جارنا هنا، كان صغير بيرضع ويعدين عيط كتير ولاحدش غاته (*)، جام دنه(**) يسحف يسحف لما وجع ف البحراية ودخل المحمه ، بس اللى نابه كتير شاف عيا كتير جوى، عشان لما دخل المحمه يصرخ ويعيط ، وعلى ما حسوا وجاموا جابوه دوخ بالنا ف العيا بتاعه.

متعرفش الملك ده ست ولا راجل هيَّ حاجة من عند ربنا كده بس الواحد يتحفظ من تحيتها ، الملك مالوش دعوة بالولعة ولا بالبتاع ده فرن بنخبز فيه عيش وناكل»[١].

١- إخبارية رقم (أ / ٢) .

(*) غاته : أنقذه .

(**) دنه : ظل .

٢- إخبارية رقم (أ / ٦) .

والباحث إذ يعرض لأقوال الإخباريات على هذا النحو يهدف إلى عرض تفاصيل الأفكار التى تدور حول هذا الاعتقاد من خلال المصادر الميدانية التى تتبناها وتروج لها وترى حتمية وقوع الضرر. إلا أنه لايغيب عنه أن يشير إلى أن ذلك التبنى والترويج يقتصر على كبار السن من السيدات ويلقى درجات متفاوته من الاستجابة عند صغار السن من غير المتعلمات وتتضاءل الثقة فيه إلى حد الإهمال عند المتعلمات ، حيث أتاح التعليم لديهن القدرة على التفكير العقلانى الرشيد.

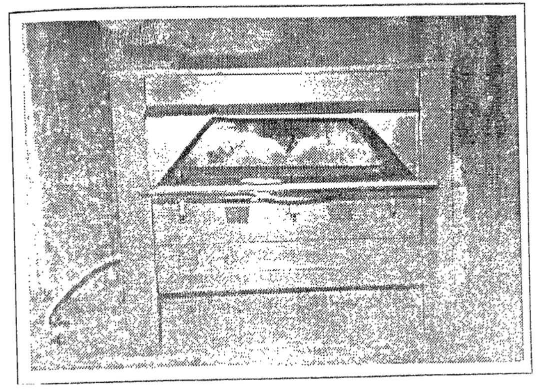
كما يمكن القول بأن انتشار أفران الغاز- التى سنتناولها بعد قليل- ستسهم بشكل كبير فى اندثار تلك المعتقدات وستدعم الاتجاه ناحية عدم وجود أية كائنات غيبية تسكنها وتضر أو تنفع من تقوم بأعمال الخبيز، حيث لافتحة إحماء ولا آماكن إظلام تام لاتكشفها العين ولاترى ما بداخلها .

سادسًا : فرن الغاز

ظهر بقرى الدراسة فى الآونة الأخيرة منذ حوالى خمس سنوات ، أفران من الصاج يتم إشعالها بواسطة غاز البوتجاز ، وقد اتخذت المصانع الأهلية- التى تولت صناعة تلك الأفران- من شكل الأفران التقليدية مرجعا لها، حيث حرصت على تسهيل مهمة القائمة بأعمال الخبيز بالطريقة التى اعتادتها لتسوية خبزها بالأفران القديمة ، كما أضافت إلى إمكانات هذا الفرن ما آتاحته خاماته الجديدة من قدرة على التشكيل تتفوق بها عن البناء بواسطة الطوب والطين.

تتم صناعة هذا الفرن بحيث يؤدى الغرض منه ، حيث يضم تجويفين رئيسيين، تجويف سفلى يشمل منافذ إشعال سفلية تعمل على تسخين رقعة التسوية الحديدية التى فوقها فتنقل حرارتها إلى ظهر رغيف الخبز، ويستقر على جانبى التجويف العلوى منفذين للإشعال يتوليان تسوية وجه الرغيف . وتم اختصار فتحات الفرن إلى فتحة واحدة رئيسية هى فتحة إدخال وإخراج رغيف الخبز وما يمكن أن يطهى به، وأضيف إلى تلك الفتحة باب من نفس الخامة يعمل على غلق الفتحة ف حالة الاحتياج إلى تكثيف الحرارة داخل الفرن لطهى بعض المأكولات ، ويُفتح مستنداً على قاعدتين يستقر فوقهما ، ويكون بمثابة «عتبة» الفرن التى يمكن آن يستقر الرغيف عليها عند إخراجه من الفرن . ويتم فتح وغلق هذا الباب بطريقة ميسرة حيث ثبت فى نهايته- عند اتصاله بجسم الفرن- «بمفصلات» ثلاث تعمل على غلقه بإحكام .

واستقام هذا الفرن بواسطة قوائم من جهاته الأربع ، تعد بمثابة الأرجل الحاملة له. وقد تنبه الصانع إلى أهمية إضافة مفاتيح ثلاثة يتولى كل منهم التحكم فى درجة إشعال كل منفذ من منافذ الإشعال. وتتصل أنبوبة الإمداد بغاز الوقود بالفرن بواسطة خرطوم يصلها بمنفذ توزيع الغاز الرئيسى الذى يعمل على توزيع الغاز على منافذ الإشعال . (انظر الصورة رقم ٣٦) .



صورة رقم (٣٦)

فرن الغاز

(قرية كفر الأكرم، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٢٠ / ٦ / ١٩٩٥]

وقد أوجدت له بعض مصانع إنتاجه منافع أخرى مكملة لمهمته الرئيسية وتدعم الإقبال عليه، إذ أشارت إخباريات القرى (٩، ١٠ ، ١١) إلى أن أفران الصاج هذه لاتقتصر مهمتها على عمليات الخبيز وفقط، بل يمكن كذلك أن يتم طهى المأكولات فوقها، حيث حرص الصانع على وجود فتحات ثلاث فى المسطح العلوى للفرن تخرج منهم شعلات ثلاث يمكن الاستعانة بكل واحدة لطهى نوع من المأكولات ، ليكون بذلك سطح الفرن بمثابة موقد الطبيخ (البوتاجاز) .

«دخل ف بلدنا الفرن البوتاجاز هو بوتاجاز من فوق نطبخو عليه، ومن تحت فرن نخبزو فيه»[١].

بدأ ينتشر هذا النوع من الأفران بجميع قرى الدراسة باستثناء القرية (٣) التى اعتاد أفرادها على نوع معين من الخبز وطريقة خاصة بستويته كما سبق الإشارة إلى ذلك . الأمر الذى قد يوضح بأن ظهور هذا الفرن وسرعة انتشاره بين تلك القرى قد يلعب دورًا كبيرًا فى اندثار الأفران التقليدية فى زمن قد لايتجاوز العشرين عامًا . ويأتى هذا التصور المستقبلى نتيجة لما لمسه الباحث من رغبة متزايدة عند أفراد قرى البحث فى اللجوء إليه، تلك الرغبة التى تتأسس على مبرزات عملية تقف جميعها إلى جانب هذا النوع من الأفران وتزكيه لديهم كبديل أكثر نفعا ومواءمة للتغيرات التى طرأت على المجتمعات القروية. وفيما يلى نعرض لتلك العوامل التى ساعدت على سرعة انتشاره بين أفراد قرى البحث:

١- التجارب التى أثبتت قيامه بمهام أعمال الخبيز دون خسائر أو أضرار تترتب على الاستعانة بالغاز فى تشغيله .

٢- قيامه بأداء المهمة بما يتفق مع طموحات من تقوم بها بكفاءه عاليه تتفوق على الاستعانة بالفرن التقليدى لهذا الغرض.

٣- سرعة الإنجاز .

٤- خلو الخبز والمخبوزات من أية شوائب قد تعلق به نتيجة لنوع الوقود (البوتاجاز) الذى لاتؤدى الاستعانة به إلى أية أدخنة أو مخلفات للوقود والتى قد تعلق بالرغيف وتؤثر بالسلب على شكله.

٥- ملاءمة حجمه وطريقة إشعاله للأبنية الحديثة، بما تضمه من حجرات وتقسيم تلك الغرف وإعدادها بالشكل الذى لم يعد يسمح بوجود الفرن التقليدى باحداها حتى لايؤثر بالسلب فى طلائها أو مكوناتها.

٦- اتفاقه مع طموحات المتعلمات والموظفات فى تغيير نمط الحياة التقليدية التى نشأن فيها، فضلا عن توفيره للجهد المبذول فى عمليات الإشعال وكيفية الحصول على الوقود بما

١- إخبارية رقم (أ / ١١) .

يترتب على ذلك من أتربة تعلق بالثياب وأدخنة تعلق رائحتها بالجسد وتضر بالشكل والهندام. بالإضافة إلى اختصاره للوقت الذى تحتاجه الموظفات فى أعمالهن الحكومية، ذلك العمل الذى لايبقى من النهار سوى النصف للقيام بكافة الأعمال المنزلية .

٧- مساعدته على إنجاز أعمال الخبيز عن طريق سيدة الدار وحدها دون حاجة ملحة إلى من يساعدنها فيها. ونظراً للإقبال المتزايد على تعليم الإناث الأمر الذى باتت معه مشاركتهن فى أعمال الخبيز غير مؤكدة أو ملزمة لهن بالمعاونة فيها، كما تقلصت الرغبة فى استدعاء الجارات والصديقات للمشاركة المتبادلة فى أعمال الخبيز، وهو ما يلمح إلى الاتجاه ناحية الفردية دفعت إليها بشكل متزايد كثير من العوامل من أهمها عدم الحاجة المتبادلة إلى الآخر فى كثير من الأمور المتعلقة بالأعمال المنزلية اليومية. وهو ما دعم اللجوء إلى فرن الغاز ويبرر السرعة المتزايدة فى انتشاره .

٨- سعره المناسب بالقياس لإمكاناته حيث يتراوح هذا السعر فى حدود ثلاثمائة جنيه، فضلا عن إمكانية تقسيط هذا السعر على أقساط شهرية بسيطة فى حدود عشرة إلى عشرين جنيها بدفعة مقدمة لاتزيد على خمسين جنيها .

٩- إنخفاض سعر الغاز المستخدم للإشعال ، حيث يبلغ سعر الأنبوبة بين ثلاث إلى أربعة جنيهات ، وهو ما يكفى أعمال الخبيز على مدار الشهر بأكمله فى حالات الأسر النووية التى تقبل على هذا النوع من الأفران. فضلا عن إمكانية الحصول عليها بشكل ميسر، إذ تنتشر فى بعض القرى منافذ التوزيع أو يقوم بعض الأفراد بتسويقها داخل القرى ليتم استبدال الأنبوبة الفارغة بأخرى ممتلئة.

تشير الدراسة الميدانية إلى أن تلك العوامل جميعها قد تدفع إلى اللجوء إلى هذا النوع من الأفران، كما يكون البعض منها دون الآخر هو الدفع نحو أهمية اللجوء، بحثا عن بعض فوائده التى تلائم الطريقة التى تأملها صاحبة المنزل فى إنجاز أعمالها المنزلية اليومية، ويؤكد على ذلك حديث الإخبارية (ب/ ١١) فتقول :

«والله مش شرط مين اللى بيشتريه، موظفين ولاغناى ولاغيره، فيه فلاحين كتير جيباه ومش غناى قوى ولاحاجه ، وبيتهم واسع وفيه مكان وكل حاجه يقدرو يبنوا فيه الفرن، بس الست بتستنضف بقى، وبتريح نفسها شويه، وف الشتا بيبقى جوه البيت، ولانطره ولاحاجه .

الشاذلى جايب واحد عشان اتعزل(*) من اخواته وجايب واحد للست بتاعته [١].

كما ثبت للدراسة أن من العوامل التى ساعدت على انتشاره وستساعد على مزيد من هذا الانتشار ، تلك المحاولات الدائمة فى مشابهة الآخرين واقتناء مثل ما فى حوزتهم من أشياء تدعم الرغبة الملحة- عند كثير من أفراد القرى- فى التماثل مع طريقة حياة أهل الحضر داخل المسكن القروى. خاصة حين تثبت تلك الأشياء قدرتها على تلبية الحاجات المنزلية اليومية.

والدراسة إذ اهتمت بتتبع حجم انتشار تلك الأفران بين قرى الدراسة قد حصلت على معلومات تفيد بارتفاع نسبة الانتشار بين أفراد القرية رقم (٧) لدرجة دفعت إلى اعتبار فرن الغاز واحداً من أهم تجهيزات العروس لبيت الزوجية . وهو ما يشير إلى حرص أفراد هذه القرية على التجديد ، استجابة لبعض العوامل التى سنعرض لها عند تناول ماكينة فرد الرغيف ، وهى نفس العوامل التى ساعدت على انتشار فرن الغاز بين كثير من أفرادها .

«آه بنجيب فرن بوتجاز للعروسه، آهو زى الناس ما بيجيبوا رحنا جيبينه، ما هو رخيص بـ ٣٠٠ جنيه هو والأنبوبة، أغلب العرايس بيجيبولها الفرن ده ، ناس كتير ابتدت تجيبه، ما هو العروسه لازم تسكن ف شقه لوحدها، ما عدش حد بيسكن ف عيل(**) دلوقت لازم ف شقه لوحدها، كل العزبه إلا الجماعة الغلابة قوى اللى شغالين ف الأرض، بنتى دى معاها دبلوم تجاره وعريسها معاه دبلوم زراعه معمول له شقه . والفرن ده مابيعوزش غلبه(***) لاقش ولاحطب ولاحاجه»[٢].

(*) اتعزل عن اخواته : أى انفصل عن الأسرة الممتدة ليعيش فى أسرة نووية .

١- إخبارية رقم (ب/ ١١) .

(**) عيل : عائلات يقصد فى أسر ممتده .

(***) غلبه : أعباء كثيرة.

٢- إخبارى رقم (ب / ٧) .

نتائج الفصل

١- يتفق الشكل العام للفرن بين جميع قرى الدراسة- عدا القرية رقم (٣) - حيث يتكون من تجويفين رئيسيين تفصل بينهما قاعدة التسوية، ويعود ذلك إلى الطريقة التى يتبعها أفراد القرى لتسوية أنواع الخبز المختلفة. ويأتى الاختلاف بين بعض القرى فيما يتعلق ببعض مكونات الفرن، وبعض الأدوات اللازمة له. يتضح هذا الاختلاف فيما يلى:

أ- حرص أفراد قرى الشمال الغربى للدلتا القرى (٩ـ ١٠ ، ١١) ، والشمال الشرقى القرية رقم (١٢) ، على وجود «عتبة» بواجهة الفرن وتمثل امتداداً لفتحة إدخال الرغيف. ويرجع هذا الحرص نتيجة لنوع رغيف الخبز الرئيسى بتلك القرى ، والذى يلزم تجفيفه «تلدينه» قبل إخراجه من الفرن، الأمر الذى يدفع نحو ارتكاز كل رغيف على هذه «العتبة» قبل إخراجه من الفرن، ليكون هذا الموقع هو الأنسب- من حيث الحرارة الأقل- لتلدينه. كما دعم وجود «عتبة» للفرن - بهذه القرى- حرص المجتمعات الشمالية على تسوية الأسماك بالفرن «شيها»، إذ يمثل موقعها بالفرن درجة الحرارة الملائمة للإقلال من السخونة العالية التى تكون عليها الأسماك قبل إخراجها من الفرن.

ب- اهتم أفراد الجانب الغربى للدلتا القرى (٤ ، ٩ ، ١٠ ، ١١) بوجود فتحة تتوسط القبو العلوى للفرن بغرض تسخين المياه، أو تسوية بعض المأكولات أو تسخينها . إلا أن المؤشرات الميدانية تفيد بتراجع هذا الاهتمام بين القرى الأربع، نتيجة لانتشار مواقد الطهى الغازية «البوتاجاز» عند نسبة غالبة من أسر تلك القرى، لتتراجع الحاجة إلى وجودها بين مختلف الطبقات الاجتماعية بهذه القرى .

ج- حرص أفراد قرى شمال الدلتا وبعض وسطها- القرى (٧، ٩، ١٠ ، ١١ ، ١٢) على أن تكون خامة قاعدة تسوية الرغيف من الحديد، وهو ما يلائم أنواع الوقود التى تتوفر لديهم، كما تناسب أنواع الخبز التى يتم تسويتها فوقها، فضلا عن ملائمتها لشواء الأسماك.

فى حين لجأ أفراد جنوب الدلتا وبعض قرى وسطها- القرى (١ ، ٢ ، ٤ ، ٥ ، ٦ ، ٨) إلى قاعدة من الفخار لهذا الغرض ، تبعا لتناسبها مع أنواع الوقود التى تتوفر لديهم، وكذلك أنواع الخبز التى كانوا يحرصون على تسويتها . إلا أنه من الملاحظ بداية انتشار قاعدة الحديد بين هذه المجتمعات، تبعًا للفوائد المترتبة على استخدامها ، بالإضافة للتغير الذى بدأ يطرأ على الاعتماد على خبز الذرة كمؤونة رئيسية للبيت، والتى كان يتناسب معها القواعد الفخارية أو الطينية.

وتدل المؤشرات الميدانية إلى أن المجتمعات القروية كانت قد استعانت منذ زمن بعيد- غير محدد- بقواعد تسوية من الطين تُصنع بواسطة سيدات المنزل أو بعض المتخصصات من أهل القرية.

كما بدأت تظهر بقريتين من قرى الدراسة- القريتان (٥،٦) بالجانب الشرقى للدلتا بوادر الاستعانة بالأسمنت المسلح لإنشاء القاعدة، ولم تدل المعلومات على انتشارها ببقية القرى، وربما تكون صلاحيتها لأداء المهمة ما سيدفع نحو انتشارها بين كثير من المجتمعات القروية.

أما عن أدوات الفرن فقد ثبت للدراسة لجوء أفراد القرية رقم (٤) إلى «المصّبّة» وهو ما تناسب مع أنواع خبز «الصب» التى انفردت بها هذه القرية متأثرة بقرى الجيزة فى الجانب الغربى من الدلتا كما سيتضح ذلك فيما بعد.

٢- انفردت القرية رقم (٣) بالاستعانة «بالميفة» و«الصاجة» لتسوية الخبز الخاص بهم. وتختلف الطريقة التى يُسوى الخبز بها عن الطرق المعتادة بين بقية القرى الأخرى. ويعود ذلك إلى انتماء أفراد القرية إلى البدو المتنقل، وحرصهم على اتباع عاداتهم القديمة لتسوية خبزهم دون التأثر السريع بالقرى المحيطة فيما يتعلق بتسوية الخبز أو أنواعه .

٣- بدأ انتشار أفران الغاز بين جميع قرى الدراسة كبديل عن الأفران التقليدية. ويأتى هذا الانتشار نتيجة لما يؤديه من نفس المهام وبتفوق واضح من حيث اختصار الأعباء المنزلية الخاصة بتسوية الخبز، واختصار الفترة الزمنية اللازمة لذلك، وملاءمته لفراغات الأبنية الخرسانية الحديثة، التى أصبحت تنتشر بشكل واسع بين جميع قرى الدراسة.

كما يتضح الانتشار الواسع لهذه الأفران بين أفراد القرية رقم (٧)، الأمر الذى يشير إلى محاولتهم المستمرة نحو التجديد والتغيير، تبعا لما سبق الإشارة إليه من حرص أفراد الطبقة الدنيا على هذا التجديد ، رغبة فى محاولة مشابهة أفراد الطبقة الوسطى والعليا، بل وسبقهم فى بعض الأمور التى يمكن لهم الاستحواذ عليها، تبعا للإمكانات المادية التى أصبح فى الإمكان أن تتوفر عند بعض أفراد هذه الطبقة.

٤- تراجع الاهتمام بالمعتقدات المتعلقة بوجود الجان بالفرن والآثار التى تترتب على وجوده، بين بعض المتعلمات ، تبعًا لبعض التغيرات التى طرأت على الأفكار الجمعية وما استتبعها من محاولة التجاوب مع الأفكار الرشيدة . كما سيؤدى انتشار أفران الغاز إلى الإندثار الكامل لتلك المعتقدات ، نظرًا لغيبة العوامل التى كانت تساهم فى انتشار تلك المعتقدات ، ومن أهمها الظلام الدامس لتجويف الفرن السفلى .

الفصل السادس

تسوية الخبز والأدوات اللازمة

يتناول هذا الفصل تسوية الخبز بالفرن، من خلال تجهيز الفرن للإشعال، وأنوا ع الوقود اللازمة لذلك ، والطرق المتبعة لتقطيع العجين إلى أرغفة «التقريص» ، والأدوات اللازمة لها، بالإضافة إلى الأدوات الخاصة بتوسعة رغيف العجين والدفع به إلى الفرن «المطارح» . كما يعرض هذا الفصل للعادات المتبعة لتخزين الخبز بعد تسويته ، والأوعية اللازمة لذلك . ونهتم فى هذا التناول بالكشف عن سمات الاتفاق والاختلاف بين قرى الدراسة، فيما يخص هذه الموضوعات . فضلا عن الوقوف على ملامح التغير التى بدأت تطرأ على العادات المتبعة لتسوية الخبز وتخزينه ، والعوامل المؤثرة فى هذا التغير. وفيما يلى تفصيلا لتلك الموضوعات:

أولا : تجهيز الفرن للخبيز

تشمل عملية تجهيز الفرن للخبيز عدداً من الإجراءات تهدف جميعها إلى إحماء الفرن؛ بالقدر الذى يناسب إنضاج الخبز فيه. وتبدأ باستخراج الرماد المتخلف عن «الخبيز» السابق. ثم تحضير كميات الوقود المناسبة ، فإشعال الفرن لإحمائه . وتنتهى بعد تنظيف قاعدة التسوية «البلاطة» أو «العرصه» : بواسطة خرقة مبللة بالماء « المصلحه» أو «المكنسة» .

١- استخراج رماد الفرن:

يهدف استخراج الرماد من الفرن إلى إخلائه مما يعوق الوقود الداخل إليه بغرض إحمائه. ويستخرج هذا الرماد من فتحة الإشعال السفية ، بواسطة أداة مخصصة لذلك يطلق عليها «المجرفه» . وهى عبارة عن عصاة من الحديد بطول ٨٠ سم ، ينتهى أحد طرفيها بقطعة من نفس خامتها تشبه رأس الفأس ، وتكون مهمتها جذب الرماد من التجويف السفلى للفرن إلى خارجه .

كما يمكن الاستعانة بالفأس لأداء تلك المهمة. ويمكن أيضا أن تتم تلك العملية بواسطة مخلفات المنزل المعدنية كأحد الأطباق أو شريحة من الحديد أو الصاج . وتقوم السيدة القائمة بالتجريف الإمساك بها بإحدى يديها، وإدخالها إلى مكان الرماد فى قلب الفرن، ليقوم ذراعها فى هذه الحالة بالدور البديل ليد المجرفة أو يد الفأس .

وتقوم سيدات المنزل دون الرجال بهذه المهمة . وذلك كون هذا العمل يعد من الأعمال المنزلية المتعلقة بأعمال الخبيز الذى هو من صميم عمل المرأة بالمنزل. غير أنه يمكن قيام الخدم من الرجال بتلك المهمة لدى الطبقة العليا.

وكما سبق للدراسة أن أشارت إلى الاستعانة ببعض الرماد لوقاية القمح من السوس، إلا أن الاستخدام الغالب له هو تجفيف الأوحال الناتجة عن مخلفات الحيوانات فيلقى غالبا فى حظائرها. أو تجفف به أحد أجزاء أرضية المنزل الطينية، نتيجة لبعض الأعمال المنزلية التى تصاحبها كميات كبيرة من المياه، كغسيل القمح بالمنزل، أو غسيل الملابس بالطسوت ، أو تكاثر المياه حول طلمبات المياه اليدوية التى كانت تنتشر داخل الدور بجميع قرى الدراسة .

وتجدر الإشارة إلى اختلاف طريقة إخراج الرماد بالنسبة لأفران القرية رقم (٣) (بدو متريف) ، حيث اعتاد أفراد القرية على الاستعانة بأفران صغيرة الحجم يطلق عليها «الميفه» . (راجع أشكال الأفران بالفصل الخاص بالفرن) ، ويتم استخراج الرماد القليل منها من خلال نفس فتحة إدخال وإخراج الرغيف .

٢- تجهيز وقود الفرن:

تختلف أنواع وقود الفرن ؛ تبعا لاختلاف أنواع المحاصيل الزراعية التى تنتجها كل قرية. وكذلك طبيعة النشاط الاقتصادى الغالب على أفرادها. إذ تبين لجوء قرى جنوب ووسط الدلتا (القرى ١ ، ٢ ، ٣ ، ٤ ، ٥ ، ٦ ، ٨) إلى عيدان القطن والذرة الجافة التى تجود بها الأراضى الزراعية فى تلك المناطق.

فى حين يتم الاستعانة بقش الأرز لإشعال الفرن بقرى شمال الدلتا وشمالها الشرقى (القرى ٧ ، ٩ ، ١٠ ، ١١ ، ١٢) . كما يلجأ أفراد القرى- التى تنتشر زراعة النخيل بأراضيها - إلى جريد النخيل وسعفه لأداء المهمة (القرى ٩، ١٠ ، ١١) .

وفضلا عن تلك الأنواع من الوقود التى تعتمد على ناتج الأرض من الحاصلات الزراعية ، فقد حرص الفلاحون على الاستعانة بروث البهائم لصنع أقراص منها تصلح لإشعال الفرن بعد تجفيفها .

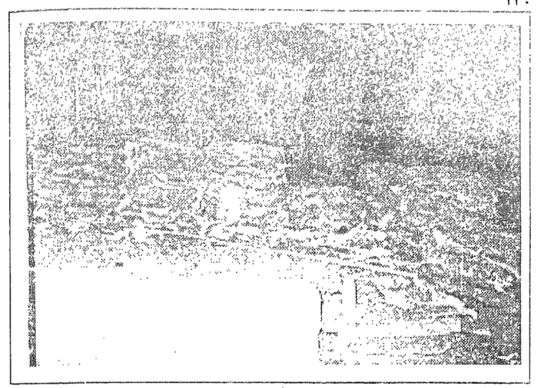
وتتم صناعة تلك الأقراص على شكل مستدير أو بيضاوى يبلغ قطر الواحد منها ما بين ٤٠ : ٦٠ سم وبسمك يتراوح بين ٤ :٦ سم (انظر الصورة رقم ٣٧) .

وغالبا ما تصنع الأقراص فوق أسطح المنازل أو بالأماكن الخالية . حيث يخلط روث البهائم ببعض قش حطب الذرة أو قش الأرز وبعض الماء. وتقوم من تتولى المهمة بفرد مكونها على الشكل الذى سوف تكون عليه الأقراص بواسطة يديها، وتعمل على نشر بعض القش تحت كل قرص، حتى لاتختلط برماد الأرض. تترك الأقراص فى أماكنها فترة تتراوح بين ثلاثة إلى سبعة أيام- حسب فصول السنة- حتى تجف . ثم تنقل إلى أماكن تخزينها فوق أسطح المنازل.

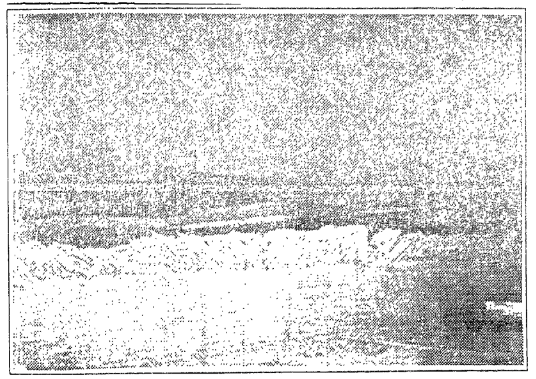
ويطلق الناس على تلك الأقراص «أقراص الجلة» أو أقراص المسكه». وربما يأتى الاسم الثانى بديلا عن الأول للابتعاد عن إشارته المباشرة لروث البهائم، بما يحمله من شكل ورائحة تدعو إلى النفور .

وتجدر الإشارة إلى انتشار هذا النوع من الوقود بين القرى ذات النشاط الزراعى الغالب على سكانها ، وخاصة تلك التى تجود بأراضيها زراعة البرسيم، حيث يؤدى هذا النوع من الزراعات إلى تربية عدد كبير من الماشية، الأمر الذى يمكن معه اللجوء إلى روثها لصناعة تلك الأقراص، وهى القرى (١، ٢ ، ٤ ، ٥، ٦ ، ٧، ٨) . أما فى حالة القرية رقم (٣) فإن النشاط الاقتصادى لسكانها ، وكذا نوع الأفران الخاصة بهم لم يدفعهم نحو هذا النوع من الوقود . كما استعان أفراد القرى (٩، ١٠، ١١) بجريد النخل وخاصة قاعدته السفلية «القحوف» . وهو ما يغنى عن اللجود إلى تلك الأقراص ، نظراً لما تؤديه من قدرة على الإشعال والاستمرار فيه لفترة تتجاوز ما تقوم به آقراص «الجلة» . فضلا عن تواضع أعداد الماشية بتلك القرى الشمالية.

كما لجأ أفراد القرية رقم (١٢) إلى قش الأرز وبعض مخلفات أعمال النجارة، وهو ما يتوفر بالقرى المحيطة والمدينة القريبة «دمياط» ، كما كان لاشتغال أغلب أفراد القرية بأعمال الصيد وتجارة الأسماك دور فى تقلص أعمال الزراعة وتربية الماشية، وهو ما ابتعد بهم عن اللجوء إلى تلك الأقراص. وتتدخل خامة صنع قاعدة التسوية فى أنواع الوقود اللازمة لتسخينها ، إذ لوحظ استعانة أفراد القرى الشمالية وبعض قرى وسط الدلتا بقواعد للتسوية تصنع من خامة الحديد، الأمر الذى لاتحتاج معه قوة إشعال تتساوى مع قواعد التسوية التى تصنع من الفخار أو الطين كما هو الحال بالنسبة لقرى جنوب الدلتا والبعض الآخر من قرى وسطها. وقد يكون هذا الأمر أحد العوامل التى ساعدت على التخلى عن أقراص «المسكه» عند أفراد قرى الدلتا الشمالية وبعض قرى وسطها.

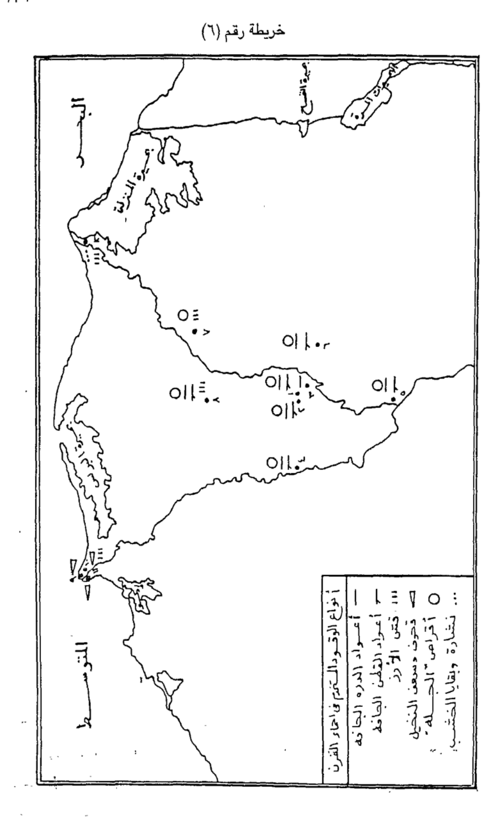


صورة رقم (٣٧) أقراص روث البهائم مخزنة فوق أسطح المنازل لحين الاستعانة بها كوقود للفرن (قرية كفر الأكرم، مركز قويسنا، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة فى ١٩ / ١٢ / ١٩٩٢]



صورة رقم (٣٨) تخزين أقراص «الجله» على شكل سور يحيط بسطح المنزل ويلاحظ حالة القدم التى عليها، مما يشير إلى العزوف عن هذا الإجراء وخاصة فى المبانى الحديثة التى تظهر أسطحها بالصورة (قرية كفر الأكرم، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة فى ١٩ / ١٢ / ١٩٩٢]

خريطة رقم (٦)


البحر
المتوسط
بحيرة البرلس
بحيرة المنزلة
بحيرة التمساح
أنواع الوقود المستخدم فى احياء القرى
أعواد الذرة الجافة
أعواد القطن الجافة
قش الأرز
جريد وسعف النخيل
أقراص "الجلة"
نشارة وبقايا الخشب

تقوم سيدات الطبقة الدنيا، وبعض سيدات الطبقة الوسطى بعمل تلك الأقراص ، فتقوم نساء الطبقة الدنيا بجمع روث البهائم من طرق مرورها ، سواء بداخل القرية أو خارجها فى الطريق من وإلى الحقول . وكان يدفعهن إلى ذلك إمكان التكسب من صنع الأقراص ، نتيجة لبيعها إلى بعض أفراد الطبقة الوسطى أو لبيوت الطبقة العليا، حيث تأنف نساؤها من القيام بتلك الأعمال.

وجدير بالإشارة أن نساء الطبقة الدنيا وبعض نساء الطبقة الوسطى اللائى حرصن على صناعة تلك الأقراص ، ظللن لفترات زمنية طويلة تزهون بقدرتهن على صناعتها؛ لدرجة كانت تدفع بهن نحو تخزينها على شكل سور علوى لواجهة أسطح المنازل، رغبة فى إظهار مهارتهن فى تجهيز ما يلزم لأعمال الخبيز والطهى. (انظر الصورة رقم ٣٧ ، ٣٨) .

تدل المعايشة الميدانية على تقلص الاستعانة بأقراص «المسكه» بين مختلف الطبقات الاجتماعية بالقرى المذكورة. ويأتى هذا نتيجة لتوفر أعواد الحطب الجافة بكميات كبيرة، نظرا للانتشار الواسع لمواقد الطهى الغازية، فضلا عن عزوف أغلب الأسر عن إحماء الفرن بشكل يومى فى فصل الشتاء، بالإضافة إلى الاتجاه ناحية تعليم الإناث اللائى يأنفن من تلك الأعمال. نضيف إلى ذلك بداية الانتشار السريع لأفران الغاز والتى ستدفع نحو التخلى عن جميع أنواع الوقود .

٣- إشعال الفرن :

يبدأ إشعال الفرن بعد تجهيز الوقود اللازم لذلك ، ويؤتى به من أماكن تخزينه إلى جانب الفرن ، ليكون فى متناول السيدة التى تقوم بالإشعال. والتى تحرص على أن تستهل عملها بالبسملة (بسم الله الرحمن الرحيم) وأن تستعيذ بالله من الشيطان الرجيم. كما تفيد بعض الإخباريات بأهمية قول بعض الأقوال التى تنطلق من المعتقدات التى تسود جميع قرى الدراسة، والتى ترمى إلى وجود الجان بداخل الفرن، وفى قول آخر أنه ملك الفرن الذى يعمل على إشعاله، ويسهم فى سلامة تسوية الخبز. وتنطلق تلك الأقوال لتخاطب ملك أو جان الفرن لتنبيهه إلى البدء بالإشعال، حتى يتجنب ومن معه من أفراد (كما يعتقدون) تلك النار المشتعلة- وقد عرضت الدراسة بشئ من التفصيل لتلك المعتقدات المرتبطة بالفرن فى الفصل الخاص بالفرن.

وفيما يلى تشير الإخبارية (أ / ١١) إلى الأقوال التى يجب أن تحرص القائمة على إشعال الفرن على أن تستهل بها عملها فتقول:

«تسمى بقى أول ما تقعد قدام الفرن تقول : بسم الله الرحمن الرحيم .. ولعت النار طار الشيطان .. الحبله(*) تهم على مهلها(**) .. والوالده تشتال(***) إبنها .. الأعمى اسحبوه .. والمكسح اشتالوه .. بسم الله الرحمن الرحيم..»(١).

كما تدلى الإخبارية رقم (جـ / ٩) بالأقوال التى تعلمتها من أمها وهى لاتختلف كثيرا من حيث المفاهيم التى تنطلق من خلالها، والتى ترمى إلى الاعتقاد بوجود الجان أو الملك بداخل الفرن فتقول :

«نقول بسم الله الرحمن الرحيم، ألف بسم الله الرحمن الرحيم جينالكم(****) بالعمار يا أهل المكان .. لمى عيالك .. النار جاتك .. المكسح يحسبوه .. والاعمى يفتحوه»(٢).

ويلاحظ فى الأقوال التالية التى وردت على لسان الإخبارية رقم (أ / ١٢) عدم الإشارة المباشرة إلى وجود جان الفرن من خلال مخاطبته بشكل مباشر فى مستهل العمل بالفرن فتقول:

«لما نيجى نحط الوقيد(*****) بقى ونحمى نقول بسم الله الرحمن الرحيم، توكلنا على الله، الله إما اكفينا شر الشيطان ، واكفينا شر الوحش فى هذه النهار»(٣).

وتفيد إخباريات قرى الدراسة الأخرى بعدم التزامهن بأى من الأقوال السابقة، وعدم معرفتهن أو سماعهن بها، على الرغم من الاعتقاد السائد والمنتشر بينهن بوجود الجان أو الملك بالفرن. ويشرن إلى أهمية البسملة والتزامهن بقولها دون غيرها من الأقوال.

«لما تيجى الواحدة تجعد جدام الفرن تجول بسم الله الرحمن الرحيم وخلاص، يعنى البسملة حلوه ف كل حاجة»(٤).

(*) الحبله : الحامل .

(**) تهم على مهلها : تقوم ببطء دون استعجال .

(***) تشتال : تحمل .

(١) إخبارية رقم (أ / ١١) .

(****) جينالكم : أتينا إليكم .

(٢) إخبارية رقم (ج / ٩) .

(*****) الوقيد : الوقود .

٣- إخبارية رقم (أ / ١٢) .

٤- إخبارية رقم (أ / ٦) .

وكما سبق أن تناولت هذه الدراسة بشئ من التفصيل الأقوال المصاحبة لعملية العجن، والتى ألمح الباحث عند تناولها إلى أهمية عدم التسرع فى اعتبار هذا الاختلاف- من حيث عدم معرفة بعض الإخباريات لتلك الأقوال ومعرفة البعض الآخر منهن لها- فى اعتباره نوعا من التمايز أو الاختلاف بين القرى، بل رؤيته فى هذه الحالة على اعتبار أن تقلص انتشار تلك الأقوال، قد يكون دليلا على بداية تحول تلك الأفكار الغيبية ناحية الرشد العقلى، ويندفع هذا التحول نتيجة لعوامل سبق ذكرها عند تعرضنا للمعتقدات التى تدور حول الفرن فى الفصل الخاص به . إلا أن الدراسة يهمها- فى هذا المقام- أن ترى فى الأقوال السابقة ما يدل على رغبة من تتولى إشعال الفرن وهى نفسها (فى أغلب الأحيان) من تتولى مهمة الخبيز، فى أن يساعدها الله والكائنات الغيبية على أن تتم مهمتها دون خسائر أو أضرار قد تصيبها أو بيتها، أو قد تؤثر على شكل خبزها .

ويأتى هذا الحرص فى استرضاء الخالق من خلال ما يمكن أن تسببه النار المشتعلة من حرائق ، كانت كثيرة الحدوث ببيوت القرى، نتيجة للإهمال فى متابعة النيران المشتعلة والسيطرة عليها. حيث كان يمكن لبعض الشرر أن يتطاير إلى أعلى ممسكًا ببعض أعواد الحطب الجافة فتحدث الحريق. ومن خلال ذلك الخوف مما يمكن أن تسببه النار المشتعلة من أضرار ، وما يمكن أن يصيب رغيف الخبز من تلف ، أو عدم ظهوره بالشكل المأمول، كان التوجه إلى الغيب ليمنع ما يمكن أن يحدثه .

٤- تنظيف الفرن :

ينتج عن عملية الإشعال ؛ تكاثر الدخان المحمل ببقايا المواد المشتعلة داخل الفرن، مما يترتب عليه اتساخ القاعدة التى يتم تسوية الأرغفة فوقها، ونظرا لحرص القائمات على الخبيز على نظافة الرغيف، كان لابد من تنظيفها بواسطة خرقة مبللة بالماء يطلق عليها «المُكنسة» أو «المصلحة». تلف هذه الخرقة على أحد أطراف عود الحديد ثم تغمر فى الماء- الموجود بإناء أو صفيحة قديمة إلى جوار الفرن- ثم تقوم السيدة بالدفع بها إلى داخل الفرن، لتمر بها عدة مرات على تلك القاعدة ، حتى تتأكد من خلوها التام من آية شوائب أو أتربة أو آثار دخان قد تعلق بقاعدة الرغيف عند تسويته. (انظر الصورة رقم ٣٩) .

ويطلق على هذه العملية «تكنيس الفرن» أو «تصليح الفرن» تبعا للاسم التى اعتادت ربة المنزل أن تطلقه على الخرقة المستخدمة لذلك «المكنسة» أو «المصلحة» والتى تم تناولها مع غيرها من الأدوات التى تلزم لقيام الفرن بمهمته عند تناولنا للفرن وأدواته فى الفصل السابق.



سيدة تقوم بتنظيف القاعدة التى سوف يتم تسوية الخبز فوقها بواسطة
قطعة قماش مبلله بالماء وملفوفة على أحد أطراف عود الحديد
(قرية كفر الأكرم، مركز قويسنا، محافظة المنوفية)
[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٢٠ / ٤ / ١٩٩٣]

ثانيا : تقطيع العجين

تبدأ عملية تقطيع العجين إلى أرغفة بعد التأكد من تمام تخمر العجين. وتكتسب القائمات على العجين والخبيز، خبرة تقدير حالة العجين من التخمر، حيث تقرر صلاحيته للتقطيع . تنحصر تلك الخبرة فى المجربات من نساء أهل المنزل، دون المشاركات فى أعمال الخبيز من الفتيات اللائى تقتصر خبرتهن عند حدود لاتسمح باتخاذ قرار البدء في تقطيع العجين . ويعد الخطأ فى تقدير تمام التخمر عاملا أساسيا فى فشل المهمة برمتها. ومن خلال هذا الفهم لأهمية التقدير توكل المهمة إلى صاحبات الخبرة، اللائى ينقلنها تدريجيا إلى بناتهن من خلال متابعتهن، حتى يصل الأمر إلى الثقة التامة فى قدراتهن على التقدير.

«أعرف إن العجين خمر لما ألاقيه ملا الماعون وقب فيه وزاد، البنات الصغيرين ميعرفوش بس لازم أعلمهم ، أقولها روحى شوفى العجين خمر كده ولا إيه ، تقوم تيجى تقول خُمر ، أروح أبص ، لو كان خُمر تبقى بقت شاطره ماكنش، يبقى ناقصه علام، أصل العجين لو مكنش خمر وقرصناه، العيش بتاعه يبقى وحش»(١).

يُطلق على عملية تقطيع العجين إلى أرغفه «التقريص»، وتختلف الطريقة التى تتم بها تلك العملية تبعا لنوع رغيف الخبز. فمثلا أنواع خبز الذرة المخلوطة بالحلبة – التى كانت تنتشر بشكل كبير بين قرى جنوب الدلتا وبعض قرى وسطها (القرى ١ ، ٢ ، ٤ ، ٥ ، ٦ ، ٨) – كان يتم تقريصها بشكل مباشر على الأداة «المطرحة» التى يتم بها توسعة الرغيف والدفع به إلى الفرن. وهو ما يتبع كذلك بالنسبة «لعيش الصب» و «البتاو» فى حالة القرية رقم (٤) والذى يعتمد على الاستعانة بأداة يطلق عليها «المصبه» ، وهى عبارة عن عصاة طويلة من الحديد تنتهى عند أحد طرفيها بتجويف من الحديد يشبه الفنجان ويساوى حوالى ضعف حجمه. حيث تقوم من تتولى عملية التقريص باقتطاع جزء من العجين بواسطة يدها اليمنى لتدفع بها إلى «المصبه» لتلقى القائمة على التسوية ما ضمته «المصبه» من عجين داخل الفرن.

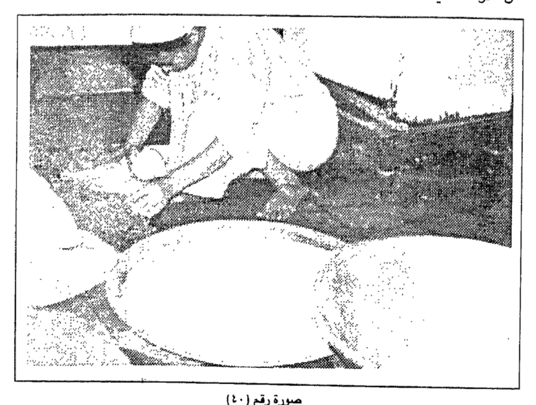
أما فى حالة أنواع الخبز التى تصنع من القمح الخالص، فيلزم أن تقطع إلى أرغفة من العجين بالقدر المناسب لحجم الرغيف المأمول، وتتراص تلك الأرغفة فوق الأدوات اللازمة لذلك «طبالى» «صوانى» ، وتترك لفترة زمنية تقدر بحوالى نصف ساعة حتى يتم تخمرها مرة أخرى «ترفع». (انظر الصورة رقم ٤٠،٤١). وتستخدم القائمة على تقريص هذا النوع من العجين كلتا يديها، حيث تقطع بواسطة اليمنى القدر المناسب من العجين، ثم تسلم ما قطعته إلى راحة يدها اليسرى التى تكون قد ألصقت بقدر من الدقيق من وعاء صغير «طبق» مملوء به . ويعمل هذا الدقيق على سهولة إنتقال رغيف العجين إلى المكان المعد لاستقباله «صينية» أو «طبلية» ، وتكون بدورها قد أُعدت لهذا الاستقبال ، حيث ينثر فوقها قدر من «الرده» ، التى تعمل على عدم التصاق أرغفة العجين بسطحها . كما تحرص القائمة على التقريص على تساو ما تقتطعه من العجين بقدر الإمكان ، ليسهم ذلك فى تماثل الأرغفة بعد تسويتها.

كما تشير بعض الإخباريات إلى طريقة أخرى لتقطيع عجين بعض أنواع الخبز المكون من خليط الذرة والقمح، وهى لاتستوجب ترك أرغفة العجين للتخمر مرة آخرى «ترفع»، حيث يتم

١- إخبارية رقم (أ / ١١) .

تقطيع العجين على شكل كور صغيرة ترص على صينية مغطاه بالردة . وتتم تلك العملية أثناء الخبيز أمام الفرن، وتؤخذ تلك القطع واحدة بعد الأخرى، ليتم توسعتها بواسطة اليد فوق طبلية (انظر الصورة رقم ٤٢) .

وقد أثبتت الدراسات التاريخية والآثارية لجوء المصريين القدماء منذ الدولة القديمة، إلى تقطيع العجين إلى أرغفة ، ترص إلى جانب بعضها البعض فوق لوحة مسطحه أو مائدة ذات أرجل قصيرة (تشبه الطبلية) ، ولعل أبرز مناظر تشكيل الخبز فى مناظر صناعة الخبز فى المقابر التالية : مقبرة تى، ومقبرة أرنى ور (الشيخ سعيد) ومقبرة نفر أو تنف، ومقبرة ختتى (تل خوخه)، ومقبرة كا أم عنخ (الجيزة) وكلها من الدولة القديمة، ومقابر تن آمون ورخميرع من الدولة الحديثة [١].

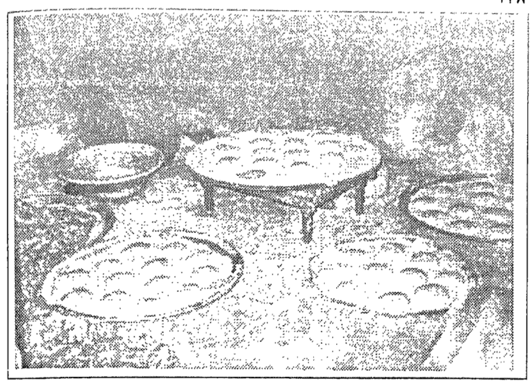


صورة رقم (٤٠)

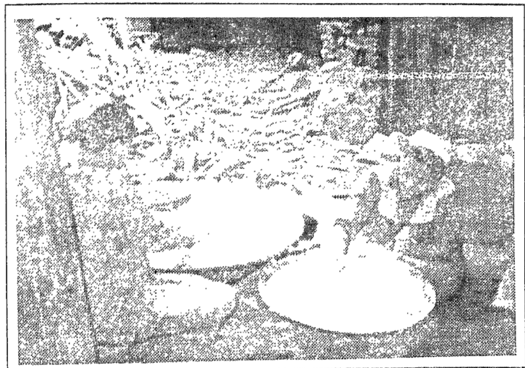
سيدة تقوم بتقريص عجين القمح فوق صينية من الألومنيوم مغطاه بطبقة من الردة.

(قرية برج رشيد – مركز رشيد– محافظة البحيرة) [قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٥ / ٦ / ١٩٩٤]

١– إيمان محمد المهدى، الخبز فى مصر القديمة حتى نهاية الدولة الحديثة، رسالة ماجستير ، مرجع سابق، ص١٢٥ .



صورة رقم (٤١) أرغفة عجين القمح مرصوصة على طبلية وصوانى من الألومنيوم، يلاحظ ترك مساحات بين الأرغفة حتى لاتشتبك ببعضها البعض بعد تمددها. (قرية كفر الأكرم، مركز قويسنا، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٢٠ / ٤ / ١٩٩٢]



صورة رقم (٤٢) سيدة تقوم بتقطيع العجين على شكل كور تؤخذ مباشرة إلى توسعتها دون استبقائها للتخمر مرة أخرى. (قرية كفر الأكرم، مركز قويسنا، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة فى ١٩ / ١٢ / ١٩٩٢]

وعلى خلاف ما سبق ، لم تلجأ نساء القرية رقم (٣) إلى تلك الطرق فى تقطيع العجين، تبعا لأنواع الخبز اللائى اعتدن على تسويتها، وهو خبز الوجبة الواحدة «خبز الميفه» و«خبز الصاجه» . الأمر الذى دفع إلى تجهيز الرغيف تلو الآخر دون اللجوء إلى تقطيع أعداد كبيرة منه. إذ تقوم ربة المنزل بمفردها بكافة أعمال الخبيز وهو ما يناسب الأعداد القليلة من الأرغفة التى تتطلبها الوجبة الواحدة. (انظر الصورة رقم ٤٣) .

أما عن الأدوات التى يتم الاستعانة بها لاستبقاء أرغفة عجين القمح الخالص حتى «ترفع» فتشير الدراسة إلى لجوء أفراد الطبقة الدنيا وبعض أفراد الطبقة الوسطى إلى صنع مسطح طينى مستدير يتراوح قطره ما بين ٥٠ : ١٠٠ سم أطلق عليه «المِرَصْ» . وكان «المِرَصْ» يشبه إل حد بعيد تلك «الصوانى» من خام الألومنيوم التى تستخدم لهذا الغرض الآن. وقد استدلت الدراسة الميدانية على اندثار هذه «المرصات» فى القرى التى استعانت بها منذ ما يزيد على ثلاثين عامًا ، نظرًا لانتشار آنية الألومنيوم البديلة بأثمان معقولة وفى متناول الجميع، فضلا عن إمكان اقتراضها من الآخرين للوفاء بالغرض.



صورة رقم (٤٣) سيدة تقوم بمفردها بتقطيع الخبز وتوسعته وتسويته بواسطة «الميفه». (قرية عرب أبو زكرى، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٢ / ١٢ / ١٩٩٣]

لجأ أفراد قرى جنوب ووسط الدلتا (القرى ١، ٢، ٤، ٥، ٦، ٨) إلى هذا النوع من المرصات الطينية. وبطبيعة الحال لم يلجأ أفراد القرية رقم (٣) لهذا النوع ، نظراً لأنواع الخبز التى لم تستوجب تقريص العجين فى أعداد كبيرة قبل تسويته كما سبق الإشارة . فضلا عن عدم ميل سيدات هذا المجتمع إلى أعمال الطين كما اعتادت المجتمعات الأخرى المذكورة .

وفيما يلى تطلعنا الإخبارية رقم (أ / ٢) على الطريقة التى كان يتم بها صنع «المرص» والعوامل التى ساعدت على اندثاره فتقول:

«المرص زمان كنا بنعمله من ييجى ٣٠ سنة ، كنا بنعمله مدور كده زى الصنيه، الطينه بتاعته زى طينة المخزن، بس كنا نحط تبن ربه(*) لطينة المرص، أصل تبن الربه بيبقى ناعم شويه عن تبن الغله، طينته متبقاش طريه تبقى ماسكه شويه، تبقى شديده شويه، أسيب الطينه تتخمر أسبوع ، تلت تيام، ممكن أحط عليها حمرة طوب أحمر قديم، كانوا زمان بيعملوا مرصات صغيرة عشان العيش أبو ميه (**)، وكانو برده يعملوهم كبار يقرصوا عليهم العيش القمح، كان زمان مفيش ألواح ، مفيش أطباق ألمونيه وفيه طبالى كل بيت دلوقت بقى فيه الطبق (***)، والطبق ده لما تبقى عامل عيش قمح ، تشحت طبقى، زى ما أشحت طبقك ، اللى عندها كفايتها خلاص»[1].

غير أن الطبقة العليا فى تلك القرى لم تكن فى حاجة إلى الاستعانة بتلك الأدوات الطينية، نظرا لما كان يتوفر لديهم من أوان نحاسية (صوانى وطسوت) وكذلك «الطبالى» الخشبية، التى كانت تفى بالغرض . تلك «الطبالى» التى تشبه إلى حد بعيد ذلك الشكل الذى ظهر فى مناظر مقابر المصريين القدماء، غير أنها تحولت إلى خامة الخشب كبديل للحجر الذى كان يستخدم بكثرة فى ذلك العصر.

استعان أفراد القرية رقم (١٢) (شط الشيخ درغام، مركز دمياط) بالألواح الخشبية لهذا الغرض كنتيجة حتمية لاقترابهم من مدينة دمياط صاحبة الشهرة الواسعة فى أعمال الخشب.

(*) تبن الربه: هو التبن الناتج عن أعواد البرسيم بعد درسها بغرض الحصول على حبوب البرسيم.

(**) العيش أبوميه: هو خبز صغير مستدير بقطر حوالى ٧ سم من الذرة الخالص والحلبه كان يعد خبز الفقراء وقد اندثر منذ مايزيد على ثلاثين عاماً، وسنتناوله تفصيلا فى الفصل التالى .

(***) الطبق : يقصد به الصينية.

١- إخبارية رقم (أ / ٢) .

ثالثا : تسوية الخبز

بعد التجهيزات التى تتم تمهيدا لتسوية الخبز، تلك التجهيزات التى تخص إحماء الفرن، وإعداد العجين للدفع بأرغفته إلى الفرن والتى تم تناولها منذ قليل. تبدأ عملية التسوية بإحضار الأدوات اللازمة لها «المطارح» . ثم تتخذ كل واحدة من المشاركات فى الخبيز موقعها. وفيما يلى سنعرض تفصيلا لدور كل منهن ، ومهارة صنع الخبيز ومدى أهمية تلقينها للفتيات ، وكذلك لشكل وطبيعة العلاقات الاجتماعية المرتبطة بتسوية الخبز ، والأدوات اللازمة للخبيز «المطارح» ، والاستعانة بماكينة فرد رغيف العجين .

١- «الخبازة»:

يعد إدخال الرغيف إلى الفرن من أهم مهام عملية التسوية، والتى تستوجب مهارة خاصة لمن توكل إليها . تلك المهارة التى تتركز فى كيفية إمساكها للمطرحة ، وكذلك الدفع بواسطتها برغيف العجين فى المكان الملائم داخل الفرن، بطريقة تضمن سلامة إنزاله من فوق المطرحة، دون تشوهات تلحق بالشكل المأمول له «ميتلعبطش». فضلا عن تحريك الرغيف داخل الفرن، بعد قدر التسوية الذى يسمح له بالتحريك ، ليحتل المكان المناسب من سخونة الفرن، والذى يؤدى إلى تسوية جانبيه «وش الرغيف وضهره» بالشكل المطلوب . (انظر الصورة رقم ٤٤) . كما تتولى الخابزة إخراج الخبز من الفرن بواسطة عود الحديد المخصص لذلك. فضلا عن أهمية ملاحظتها لحالة سخونة الفرن، من خلال متابعة الرغيف بعد تسويته ، فتقرر وبشكل تلقائي أهمية تزويد الفرن بالوقود . ويتم التزويد من الفتحة العلوية «الشاروقة» فى حالة عدم اكتمال تسوية وجه الرغيف ، (انظر الصورة رقم ٤٥) أو من الفتحة السفلية «المحمة» ، إذا لاحظت عدم اكتمال تسوية «ضهر» الرغيف أو «قعره». كذلك يوكل إليها تنظيف القاعدة التى تتم فوقها التسوية «العرصه» أو «البلاطة» بواسطة الخرقة المبللة بالماء «المكنسه» أو «المصلحة». ويتم ذلك التنظيف فى حالة تطاير بعض الشرر فوق «العارصه»، وبقائه على شكل رماد بعد عملية تزويد الوقود. يضاف إلى كل ذلك، الجهد المبذول من جراء استقبال وهج الفرن. فضلا عن أهمية معرفتها بالضوابط التى تحكم قيامها بمهمة الجلوس أمام الفرن، من حيث المحاذير التى يجب أن تلتزم باتباعها ، انصياعا للمعتقدات التى تؤكد على وجود الجان أو الملك بالفرن.

وتؤكد الإخباريات على أهمية أن تستهل من تقوم بتلك المهمة عملها بالبسملة «بسم الله

الرحمن الرحيم» والاستعاذة بالله من الشيطان الرجيم. كما يؤكدن على أهمية طهارة من تقوم بتلك المهمة، انطلاقا من أن مهمتها تتعلق بنعمة من نعم الله ، لايصح أن تؤديها وهى فى حالة نجاسة .

«اللى بتخبز قدام الفرن لازم تبقى طاهره، دى مش نعمه ربنا عطيها لنا، ديشتهوها(*) ، آه حرام، وأكبر حرام »(١).

غير أن الإخبارية رقم (ب / ١١) قد أفادت بإمكانها التحلل من هذا القيد، نظرا لظروفها الخاصة ، التى توجب قيامها بالمهمة فى منزلها ، دون بديل يستطيع أن يؤديها عنها، حيث التحقت بناتها بالتعليم ، ونتيجة لذلك قد تخلو الدار منهن وقت الخبيز، وحتى إذا وجدن ساعتها لم يستطعن أداء تلك المهمة .

«بس الواحدة لما تبقى لوحدها يعنى، آهى يعنى بتخبز ميجراش حاجه يعنى»(٢).

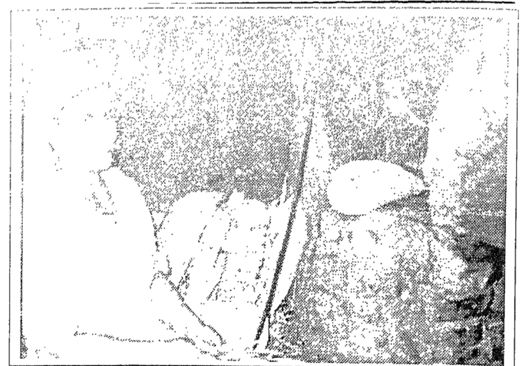
ويلاحظ من خلال ما سبق أن تشدد الإخبارية الأولى (من كبار السن) ، لم يلق القدر المناسب من الاستجابة عند الإخبارية الثانية (ابنتها)، نظراً لطبيعة الحياة التى تعيشها فى أسرة نووية حيث لم تجد من يعينها على التمسك بما لقنته أمها. وهو ما يجعلنا نتنبأ بسرعة الاتجاه نحو التخلى عن هذا الشرط، تبعًا للاتجاه الذى أصبح يسود مجتمعات الدراسة ناحية انتشار الأسر النووية المستقلة ، فضلا عن تعليم الإناث ، وما يستتبعه من تقلص أعداد المشاركات فى أعمال الخبيز، وعلى وجه الخصوص التصدى للتسوية أما الفرن .

كما تجمع الإخباريات على أهمية استرضاء جان أو ملك الفرن، من خلال التزام الخابزة بعدم الصراخ أو الحديث بصوت مرتفع أثناء قيامها بمهمتها . كذلك وجب عليها عدم ضرب الأطفال أمام الفرن، حتى لايبادرون فى البكاء فى هذا المكان ، إذ يرمى هذا الاعتقاد بأن عدم الالتزام بتلك المحاذير ، قد يؤدى إلى التباسها أو طفلها بالجان، الذى يؤدى إلى مرضها أو مرضه مرضا قد لايكون بعده شفاء .

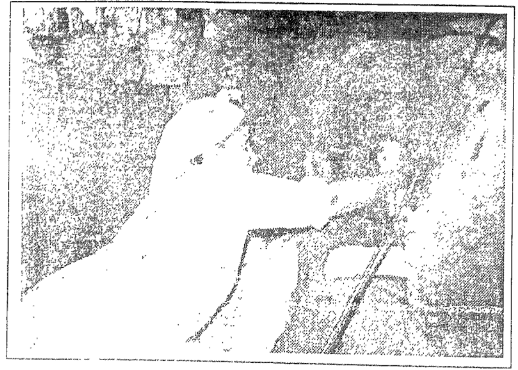
(*) يشتهوها : أى يمنعها الله عنهم .

١- إخبارية رقم (أ / ١١) .

٢- إخبارية رقم (ب/ ١١) .



صورة رقم (٤٤) سيدة قامت بتحريك الرغيف إلى مقدمه باب الفرن حيث الحراره الاقل اللازمه لمرحله تسويته (قرية برج رشيد ، مركز رشيد، محافظة البحيرة) [قام الباحث بالتقاط الصورة في٥ / ٦ / ١٩٩٤]



صورة رقم (٤٥) سيدة تقوم بتزويد الوقود بالدمع ببعض الحوص إلى فتحة الإشعال العلوية «الشاروقة» (قرية برج رشيد ، مركز رشيد، محافظة البحيرة) [قام الباحث بالتقاط الصورة في ٥ / ٦ / ١٩٩٤]

«اللى قاعدة قدام الفرن ماتزعقش ولاتصوتش ولاتضرب عيل، الملك بتاع الفرن يأذيها(*)، أو يأذى عيلها (**)» (١).

ومن خلال ما سبق عن الإمكانات المهارية والقدرات البدنية والمعرفة بالضوابط التى تحكم الجلوس أمام الفرن ، كان للسيدة التى تقوم بمهمة التسوية مكان الصدارة بين المشاركات فى عملية التسوية.

كما كان الجهد المبذول فى تلك المهمة سببا فى عزوف سيدات الطبقة العليا عن القيام بها، وإسنادها إلى الخادمات أو استئجار من تقوم بأدائها . غير أن البعض القليل منهن حرصن على تولى المهمة؛ رغبة فى إثبات المهارة والقدرة على التحمل، والتباهى بما تصنع أيديهن .

«الخبازة كانت كانت تخبز أنا اللى كنت بقطع لها العيش ، لأمش عشان ايديها وسخه ولاحاجه . زمان كنت أنا اللى بخبز ، كنت غاويه الخبيز، وكانت حماتى الله يرحمها تحب خبيزى»(٢).

تحرص نساء الطبقتين الدنيا والوسطى على تعلم مهارات «الخبيز» ، بإمكانات مهارية متفاوتة جعلت البعض منهن يتفوقن فيها، والبعض الآخر يصنعن خبزهن بالقدر الذى تتيحه إمكاناتهن المهارية المتواضعة. وقد كان تفوق بعض النساء الطبقة الدنيا فى مهارات تسوية الخبز دافع لهن لامتهان مهنة «الخبازة» ، بغرض الاسترزاق والكسب المادى.

لم يتطور المقابل التى كانت تحصل عليه «الخبازة» نظير قيامها بالمهمة إلى المقابل النقدى إلا منذ حوالى أربعين عاماً ، حيث ظل قبل ذلك عند حدود الكرم والجود والعطف بين الطبقة القادرة والمعدمة.

«كانوا زمان ما بيخدوش فلوس، كانوا يخدوا شوية عيش، وشوية غموس، جبنه، مش ، طبيخ ، فول مدمس ، أى حاجه يخدوها، دلوقت يخدوا أى حاجه والفلوس، إن ما كنش الفلوس ما ينفعش»(٣).

(*) يأزيها : بضرها .

(**) عيلها : طفلها .

١- إخبارية رقم (أ / ١٢) .

٢- إخبارية رقم (أ / ٤) .

٣- إخبارية رقم (ب / ٤) .

وقد يرجع ما أشارت إليه الإخبارية وما أيدته كافة الإخباريات : إلى اتجاه هذه المجتمعات القروية فى تلك الفترة الزمنية إلى التبادل السلعى ، بمعنى استبدال بعض السلع بما يساويها من السلع الأخرى ، نتيجة لعدم توفر النقد بالشكل الذى كان يسمح بما يسمح به الآن من شراء السلع ، وهو ما كان ينسحب على تقديم الخدمات وخاصة المنزلية فى مقابل بعض ما يضمه بيت الأغنياء من طعام أو كساء .

كما تفيد الإخبارية (أ / ٦) إلى أن الاستعانة بمن تقوم بعمل «الخبازة» نظير مقابل عينى أو نقدى، لم يتعارف عليه مجتمع قريتها منذ ما قبل الثلاثين عامًا الأخيرة ، وتفسر ذلك بأن العلاقات بين الجارات والصديقات والقريبات، كانت تسمح بالتعاون والمزاملة فى أداء المهام المنزلية المختلفة، وعلى وجه الخصوص المهام المتعلقة بالخبيز.

> «زمان ماكنش حد بياخد أجره يابنى دى كات الناس بتجامل بعضها ، يعنى اختك هتخبز أو أمك ومابتعرفش ، تجوم جارتها بتعرف ، تجوم تروح تخبز لها، تيجى هى بجى عايزه تخبز بدها اللى تجرص عليها، تروح التانيه تجرص عليها، زى ما خبزت لها، الأول ماكنش حد بيتأخر ولاحاجه ، كات الناس حلوه ف بعضها»(١).

ولايشير حديث الإخبارية إلى تميز يخص تلك القرية ، لكنه يشير إلى ما كان يحدث بين أفراد الطبقة الدنيا والوسطى من تعاون ومزاملة، لأداء المهام المنزلية الصعبة. حيث أن الإخبارية- صاحبة الإشارة- تنتمى إلى الطبقة الوسطى، وأن ما أفادت به من تعميم تلك الحالة من التعاون على بقية أسر القرية- فى تلك الفترة الزمنية- لم يكن صحيحا، إلا أن عامل الزمن لم يترك لذاكرة الإخبارية سوى ما اعتادت عليه منذ ما يزيد على الخمسين عاما. ولأن الباحث قد تنبه إلى ذلك ، فقد حصل على معلومات تفيد لجوء أفراد الطبقة العليا فى نفس القرية إلى «الخبازة» المحترفة بمقابل عينى كما كان سائدًا فى المجتمعات الأخرى ، دون اقرية رقم (٣)، والقرية رقم (١٢) كما سنشير بعد قليل.

أما عن الأجر النقدى الذى أصبحت تحصل عليه «الخبازة» منذ ما يزيد على ثلاثين عامًا ، فقد تغير تبعًا لتغير قيمة الجنيه، وقد تضاعف عشر مرات كما تشير الإخبارية:

١- إخبارية رقم (أ / ٦) .

«الخبازة دلوقت بتاخد ف الكيله ٢ جنيه ، زمان كانت تاخد ريال ع الكيله، وتدمس لها شوية فول، تديها رغيفين م الخبيز (المقصود عدد من الأرغفة) ، حسب ما انت عايز تعطف ع الخبازة، هى لها قرش معين، والعطف ده من عندك»(١).

يلاحظ من خلال حديث الإخبارية الاتجاه ناحية حساب قيمة الجهد المبذول بما يناسبه من نقود ، وهو ما قد يرمى إلى بداية تحديد قيمة الخدمات بما يناسبها من أجر نقدى، بين نساء المنزل اللائى لم يعتدن على تلك الطريقة فى محاسبة من يقمن بخدمات منزلية لهن. وعلى الرغم من هذا الاتجاه ، إلا أنه لم يكن يصل إلى حدود مراجعة ما تحدده صاحبة المنزل لقدر عجينها، ولم يصل كذلك إلى درجة الاختلاف حول تلك الكمية. حيث أن «الخبازة» تعتمد على خبرتها فى تقدير ما أنجزته من خبز، بحيث ترضى عما دُفع لها. ويقتصر اعتراضها إذا استشعرت عدم التقدير المناسب على التهرب فى المرات القادمة. ومن هنا كانت الحاجة الدائمة والملحة لمهارة الخبازة، دافعا لمن تسول لها نفسها تغيير حقيقة كمية عجينها ، إلى الحرص على إرضائها لتدفعها إلى الالتزام بالحضور لإتمام المهمة ، فى المواعيد التى ترغبها صاحبة الدار. ويأتى هذا الاسترضاء من خلال التقدير النقدى المناسب، وكذلك قدر العطاء من المأكولات.

وقد تكشف للباحث تفرد القرية رقم (١٢) (قرية صيادين) بحالات «الخبازات» المتخصصات اللائى يقمن بعملية الخبيز برمتها، دون أهمية الانتقال إلى دار صاحبة الخبز، حيث كانت سيدات الطبقة العليا يرسلن قدر الدقيق الذى يرغبن فى تحويله إلى خبز إلى دار من تقوم بكافة العمليات اللازمة لهذا التحويل، بمقابل نقدى متغير حسب تطور قيمة الجنيه. لتتسلم صاحبة الدقيق خبزها جاهزا. واستمر هذا الحال فى هذه القرية حتى ما يقرب من السنوات العشر. وتعد هذه الطريقة حالة وسيطة بين الاعتماد على القيام بأعمال الخبيز داخل الدار بواسطة أهله، أو استدعاء من تساعد فى استكمال مهمته ، وبين الاعتماد على المخابز المتخصصة (خبز الأفران الجاهز) . وربما يرجع سبب تفرد هذه القرية ناحية هذا الاتجاه ، إلى النشاط الاقتصادى التجارى القائم على صيد الأسماك وبيعها ، فتوفرت النقود التى

١- إخبارية رقم (ب / ٤) .

تساعد على التخصص فى إنجاز الأعمال، بمقابل نقدى متاح على مدار الأيام، وليس فى المواسم الزراعية كما كان سائدا بين قرى الدراسة الأخرى.

كما انفردت القرية رقم (٣) بعدم ظهور «الخبازة» المتخصصة بين أفرادها ، نظرا لتمسكهم بتسوية خبزهم بطريقة الوجبة الواحدة، كما سبق الإشارة ، وهو الأمر الذى دعم حرص نساء المنزل وفتياته على تعلم مهارة تسوية الخبز، خاصة أنها بكميات قليلة لاتكبد جهدا أو وقتا كثيرين .

تقلص الاعتماد على «الخبازة» بالأجر فى الوقت الحالى. نتيجة لإنتشار الاعتماد على خبز السوق، مما دفع بدوره إلى تقلص كميات العجين . فضلا عن اتجاه أفراد الطبقة الدنيا إلى تعليم الإناث ، وهو ما ساعد على عدم ظهور أجيال جديدة من «الخبازات» اللائى ينتمين إلى هذه الطبقة.

٢- المساعدات فى أعمال الخبيز :

يحتاج يوم الخبيز إلى تضافر جهود نساء المنزل وفتياته، ويأتى تحديد موعد هذا اليوم بحيث يخلو من الأعباء المنزلية المشابهة ، والتى تحتاج إلى تضافر تلك الجهود، كغسل الملابس، أو تخزين الحبوب، أو غسيل القمح، ويجب على ربة المنزل أن تقدر ما بقى من مخزونها من الخبز ، وتحدد اليوم الملائم للخبيز، بحيث لاتخلو الدار تماما من الخبز، حتى لاتضطر إلى اقتراض البعض منه من أخريات، وهو ما ينتشر بين الجارات والصديقات فى جميع قرى الدراسة. إلا أنه فى نفس الوقت يلقى شكلاً من أشكال النقد لصاحبة الدار التى لم تستطع تصريف أمور بيتها أو تنظيم أعمالها، لدرجة تدفعها حتى لاقتراض رغيف الخبز.

> «الست اللى بتستلف دى مبيبقاش عندها تصريف ، تبقى مدت بقى إيدها يعنى لغاية درجة أنها هتستلف الرغيف، د عيب بيبقى ف نظام البيت ، يعنى البيت بيبقى ناقصه كل حاجه إلا الرغيف»[1].

ومن خلال هذا الفهم لأهمية وجود رغيف الخبز، كان من الضرورى تحديد الموعد المناسب للخبيز. وغالبا ما كان يتم تحديد ذلك اليوم بالاتفاق مع «الخبازة» المتخصصة ، حيث تبادر صاحبة الحاجة من نساء الطبقة العليا إلى حجز موعد يناسب ارتباطات «الخبازة» الأخرى.

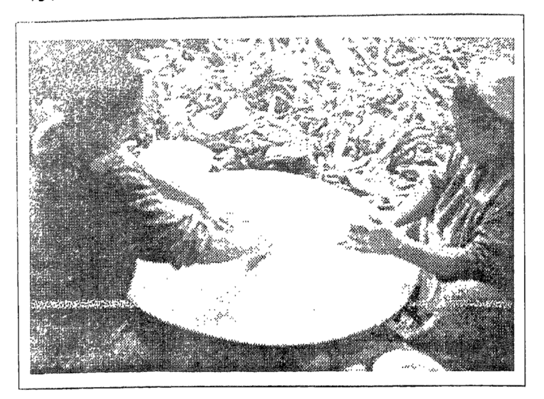
١- إخبارية رقم (أ / ٢) .

تفيد الدراسة الميدانية بإجماع الإخباريات أن كل ربة منزل- من جميع الطبقات- توفق وضعها فى هذا اليوم بما يتلائم مع عدد الأفراد من الإناث اللائى يمكن لهن المشاركة فى أعمال الخبيز من من أهل البيت ، وما تتيحه علاقاتها مع الجارات والصديقات والقريبات من إمكانات المزاملة والتعاون، ومدى ما تأسس عليه نظام البيت من الانفراج أو الانفتاح الاجتماعى أو وضع حدود مانعة لهذا التعاون. لدرجة يمكن القول معها قيام السيدة بمفردها بكافة الأمور الخاصة بتسوية خبزها. أو تعاون أكثر من واحدة لمساعدتها فى إتمام مهمتها.

ويتدخل نوع الخبز فى تحديد عدد المشاركات فى تسويته . حيث يحتاج خبز الذرة إلى من تقوم بالتقريص مباشرة على «مطرحه» الخابزة ، لتتولى بنفسها توسعة الرغيف على «المطرحة» والقذف به إلى الفرن . يضاف إليهما من تتولى إحضار الوقود بغرض التزويد ، وكذلك نقل الأرغفة بعد تسويتها إلى مكان تخزينها أو تفريشها. وليس فى ذلك حتمية الوجود لثلاثة أفراد، حيث يمكن للخابزة أن تتولى تلك العمليات مجتمعة، حيث تستعين بأداة غرف الطبيخ «المغرفة» لتقرص لنفسها . ويتم ذلك فى حالات ومواقف نادرة ، لاتجد صاحبة الدار سوى غيرها لتتم إنجاز ما ليس هناك بديل عنه .

أما فى حالات خبز «التبطيط» الذى يتم توسعة أرغفته على «المطارح» أو «الطبالى» ، فيحتاج إلى عدد أكبر من المساعدات اللائى يتولين توسعة الرغيف وإعداده للخابزة، ليقتصر دورها على القذف به إلى الفرن.

انظر الصور أرقام (٤٦، ٤٧، ٤٨، ٤٩، ٥٠، ٥١، ٥٢، ٥٣، ٥٤) .

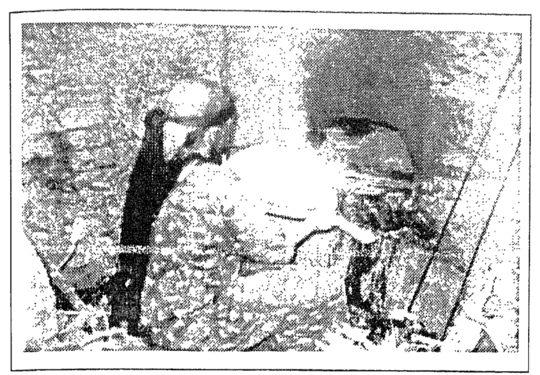


صورة رقم (٤٦)

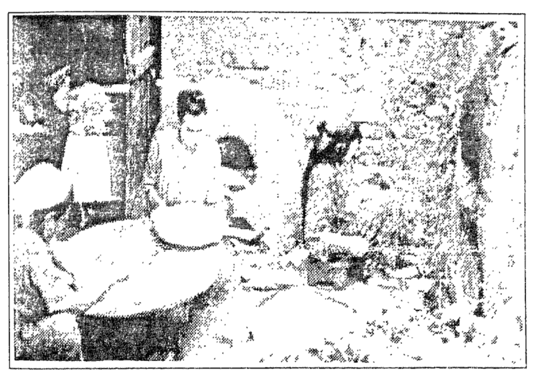
سيدتان تقومان بتوسعة الرغيف «البطاطى» بواسطة اليدين ، يلاحظ استعانتهما بمهارات اليدين والأصابع لأداء المهمة، حيث أن لكل درجة من التوسيع الطريقة المناسبة لأدائها . إذ تستخدم كف اليد اليمنى بأكملها فى مرحلة التوسعة الأولى (لاحظ السيدة التى على يمين الصورة) . وتهدف توسعة أحرف الرغيف بواسطة الأصابع إلى الحرص على استدارة الرغيف. كما تتم توسعة وسط الرغيف عن طريق كلا الكفين بالتبادل ، حيث يتبادلا الارتفاع إلى الهواء ثم النزول بقوة بكامل وجه الكف على الرغيف ، لتتم التوسعة . يلاحظ كذلك تقسيم المهام، حيث تتولى واحدة التوسعة الأولية ثم تستكمل الأخرى بقية المهام.

(قرية كفر الأكرم، مركز قويسنا، محافظة المنوفية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ١٩ / ١٢ / ١٩٩٢م]



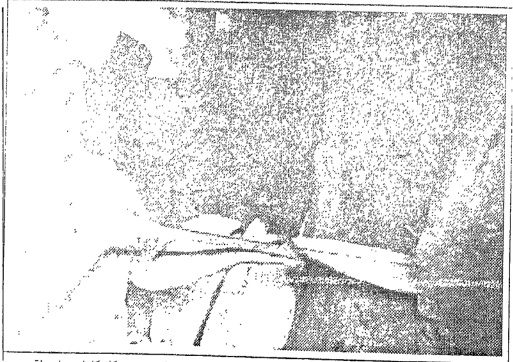
صورة رقم (٤٧) سيدة تقوم باستكمال توسعة الرغيف فوق «المطرحة» قبل القذف به إلى الفرن.(قرية كفر الأكرم، مركز قويسنا، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة فى ١٩ / ١٢ / ١٩٩٢]



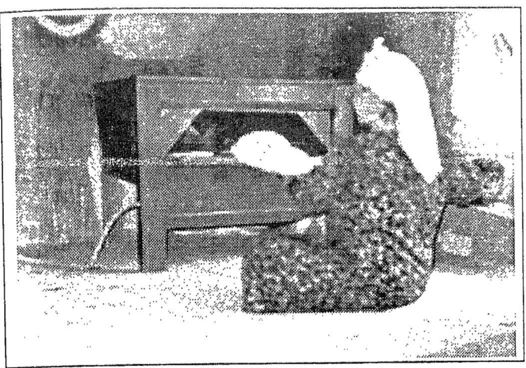
صورة رقم (٤٨) يلاحظ قيام إحدى المساعدات بتوسعة الرغيف على المطرحة فى حالة انشغال الخابزة بتنظيف «العرصه» ، ليكون جاهزا للدفع به إلى الفرن اختصاراً للوقت. (قرية كفر الاكرم، مركز قويسنا، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة فى ١٩ / ١٢ / ١٩٩٢]



صورة رقم (٤٩) انتقال رغيف الخبز بعد مرحلة توسعته الأولى بواسطة «الفريزة» إلى مرحلة أخرى من التوسعة اليدوية التى تحافظ على شكل الاستدارة واستكمال التوسيع، يعقبها شقه إلى نصفين بواسطة السكين. (قرية برج رشيد ، مركز رشيد، محافظة البحيرة] [قام الباحث بالتقاط الصورة فى٥/٦/١٩٩٤]



صورة رقم (٥٠) الخابزة تلقى برغيف الخبز المشقوق إلى نصفين بعد أن أعد لها بشكل كامل، بواسطة المساعدات. (قرية برج رشيد، مركز رشيد، محافظة البحيرة) [قام الباحث بالتقاط الصورة فى٥/١٦/١٩٩٢]



صورة رقم (٥١) سيدة تقوم بمفردها بأعمال تسوية خبز القمح بالاستعانة بفرن الغاز. (قرية كفر الاكرم، مركز قويسنا، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٢٥ / ٣ / ١٩٩٣]

٣- الأدوات اللازمة للخبيز

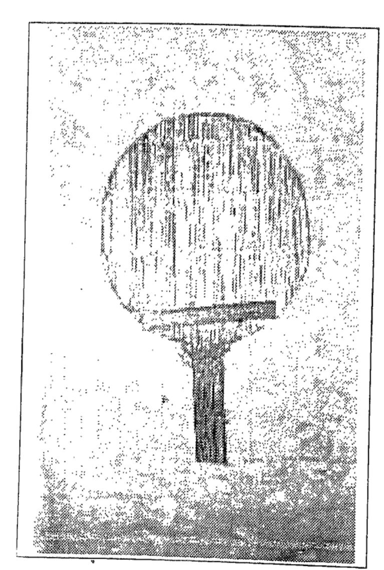
يُطلق الناس فى جميع قرى الدراسة على الأداة التى يتم بها توسعة الرغيف والدفع به إلى الفرن اسم «مطرحة» ، وعلى الرغم من اتفاق الاسم بين كافة القرى: إلا أنه قد لوحظ تغير شكلها وحجمها وخامات صنعها بين تلك القرى. وقد يرجع ذلك التنوع تبعا لنوع وشكل وحجم الرغيف الذى اعتادت كل قرية أو مجموعة من القرى على صناعته. وهو ما سنتناوله تفصيلا فى الفصل التالى. وفيما يلى سنعرض تفصيلا لتلك التنويعات من «المطارح» والأدوات اللازمة لفرد رغيف العجين :

أ- المطارح المصنوعة من جريد النخيل :

هى عبارة عن شرائح من جريد النخل تتراص إلى جوار بعضها البعض لتكون استدارة المطرحة واليد التى تُمسك بها. ولذا يلاحظ اختلاف أطوال تلك الشرائح، حيث تكون أطوالها عند المنتصف (حوالى ثمانية شرائح) والتى تطول بقدر حوالى ٢٠ سم لتكون اليد، ثم تتدرج أطوال الشرائح نحو القصر حتى تكون أقصرها عند جانبى المطرحة (انظر الصورة رقم ٥٢). وتثبت تلك الشرائح ببعضها البعض بواسطة شرائح اسطوانية من نفس خامة الجريد، لتدخل

شرائح التثبيت فى ثقوب أعدت لإدخالها فى كل شريحة من شرائح المطرحة، بحيث تتعامد الشرائح المثبتة مع بقية شرائح المطرحة . ويصل عدد دعامات التثبيت هذه إلى أربعة دعامات فى دائرة المطرحة، وإثنتان منهما لتثبيت شرائح اليد. ويحرص الصانع على أن تكون المسافة بين الدعامات العرضية متساوية ، لتصح عملية التثبيت .

وقد يرجع اختيار الشرائح المثبتة من نفس خامة صنع «المطرحة» إلى الرغبة في تماسك الخامة الواحدة مع بعضها البعض. فضلا عن توافرها وإمكانات صنعها وانخفاض تكلفتها . كما يحرص الصانع أيضا على تثبيت شريحة من قشر جريد النخل على الجزء المستدير من المطرحة . ويتم ذلك التثبيت بواسطة مسامير صغيرة. وعند تلاقى تلك الشريحة مع الشرائح المكونة لليد، يحرص الصانع على تمريرها فى ثقوب بها ، حتى لاتتعرض أطراف تلك الشريحة للكسر.



صورة رقم (٥٢)

مطرحة مُصنعة من شرائح جريد النخيل
(قرية كفر الأكرم، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية)
[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٢٠ / ٤ / ١٩٩٣]

وتجدر الإشارة إلى أن هذا النوع من «المطارح» يصلح للاستخدام من كلا الجانبين ، حيث أن كل جانب يماثل الآخر تماماً . وربما يكون هذا الغرض أحد الدوافع التى دفعت بالصانع نحو طريقة التثبيت سابقة الذكر.

اقتصرت الاستعانة بهذا النوع من المطارح على القرى أرقام (١ ، ٢، ٥، ٦) وتوفرت فى تلك القرى بأحجام مختلفة تصل إلى ثلاثة أحجام يتراوح قطر دائرتها ما بين ٢٥ : ٤٠سم ، ليناسب كل حجم نوع وحجم الرغيف الذى يستعان بها لتسويته.

يرجع استعانة القرى المذكورة «بمطارح» شرائح الجريد، تبعا لنوع الخبز الذى اعتادوا على تسويته لفترات زمنية طويلة، وهو خبز الذرة المدعم بالحلبة . حيث أن هذا النوع من الخبز كان يتميز بليونة عجينته بدرجة كبيرة ، الأمر الذى كان يدفع إلى أهمية وضع كمية كبيرة من الردة على المطرحة قبل تقريص العجين فوقها. وكانت «المطرحة» بهذا الشكل، تسمح بمرور تلك الردة، من خلال الفراغات التى بين شرائح الجريد، أثناء قيام الخابزة بتوسعة الرغيف على المطرحة.

على الرغم من تغير أنواع الخبز فى بعض تلك القرى، إلا أن نساءها قد حافظن على ما اعتدن عليه من مطارح وما هو فى حيازتهن وما يطرحه سوق البيع إليهن .

ب- المطارح المصنوعة من شرائح الخشب:

انفردت القرية رقم (٦) من قرى الدراسة بالاستعانة بمطارح مصنعة من شرائح الخشب المتراصة ، والتى تمت صناعتها بنفس الطريقة التى صنعت بها مطارح شرائح الجريد، وبنفس طريقة التثبيت من خامة الخشب . إلا أنه قد لوحظ حرص الصانع على تماسك اليد فى شريحة خشبية واحدة، تمتد منها حوالى خمس شرائح منفصلة لتمثل وسط دائرة المطرحة. وهذا النوع من المطارح يمكن الاستعانة بوجهيه أو جانبيه، فى عمليات توسعة الرغيف ، تبعا لطريقة التثبيت التى ساعدت على ذلك. (انظر الصورة رقم ٥٣) .

ويرجع استعانة القرية رقم (٦) لهذا النوع من «المطارح» إلى استمرار تسوية نوع الخبز المخلوط بالحلبة، حيث تسمح فراغات الشرائح الخشبية بمرور الردة الكثيرة اللازمة لهذا الخبز كما سبق الإشارة.

وقد ظهر فى أسواق القرى رقم (١،٢) مطارح من شرائح الخشب بطريقة تثبيت مختلفة، حيث لم ينجح صانعوها فى تثبيت شرائحها بواسطة الثقوب الداخلية والشرائح الداخلة فيها.

وتم التثبيت بواسطة المسامير التى تثبت فى ست شرائح، يكونان ما يشبه المثلثين تتوازى قاعدتهما. لكن هذا النوع من «المطارح» لم يلق الاستقبال والانتشار المناسب بين نساء القريتين ، نظراً لفشل الصانع فى تقليد «مطارح» القرية رقم (٦) . وهو ما لم يتح استخدام جانى المطرحة، كما يحدث بالنسبة «لمطرحة» الجريد التى اعتادت نساء تلك القريتين على الاستعانة بها.

صورة رقم (٥٣)

مطرحة مُصنعة من شرائح الخشب وبنفس طريقة صنع مطارح الجريد، يلاحظ أن اليد عبارة عن شريحة واحدة من الخشب وهو ما ساعدت خامة الخشب عليه.
(قرية التلين، مركز منيا القمح، محافظة الشرقية)
[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ١٨ / ١٢ / ١٩٩٣]

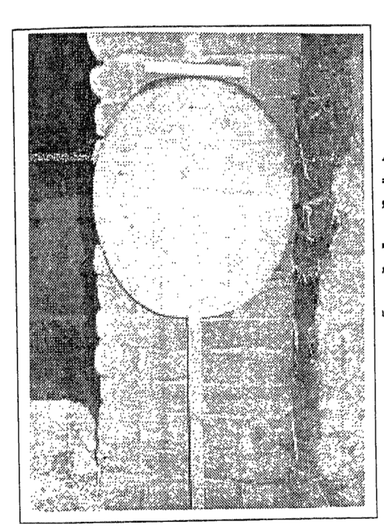
جـ- «المطارح» المصنوعة من الخشب :

يُصنع هذا النوع من «المطارح» من رقعة خشبية مستديرة أو تميل إلى الاستدارة تمتد منها يد خشبية طويلة. وتتفوق هذه المطارح من حيث الحجم على الأنواع السابقة إذ يصل قطر الدائرة إلى ما يقرب من النصف متر تقريبا ، كذلك يصل طول اليد الخشبية إلى حوالى

٦٠ سم . وتدعم الرقعة الخشبية بدعامات خشبية ثلاث أحدهما امتداد اليد تحت الرقعة حتى نهايتها، يوازيها دعامتان أخرتان توازيان هذا الامتداد . وتعمل تلك الدعامات على تماسك الرقعة الخشبية الوساعة ومقاومتها للكسر. انظر الصرتين (٥٥،٥٤) .

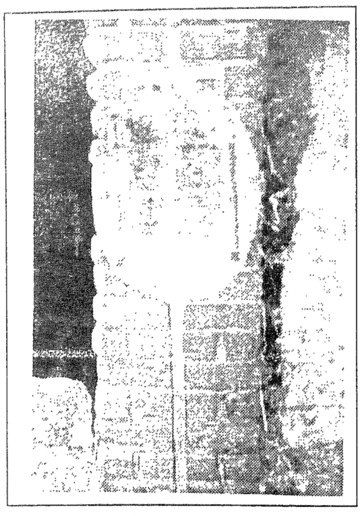
يلاحظ من خلال تثبيت الرقعة الخشبية بدعامات خلفية، استخدام وجه واحد من المطرحة دون الآخر.

وهذا الحجم الكبير الذى ظهرت به تلك الأنواع من «المطارح» يتفق مع حجم، وشكل ، وطريقة صنع رغيف الخبز المطلوب، لدى المجتمعات التى استعانت بها لتسويته. كما يمكن أن يتم توسعة الرغيف بواسطة اليد فوقها، دون أهمية اللجوء إلى «الطبلية» لهذا الغرض .



صورة رقم (٥٤)

مطرحة مصنوعة من الخش
تميل إلى الاستدارة ، يلاح
اتساع الرقعة الخشبية وطو
اليد.
(عزبة الشيخ يوسف ، التابع
لقرية الربع ، مركز السنبلاوين
محافظة الدقهلية).
[قام الباحث بالتقاط الصو
فى ٧ / ١ / ١٩٩٤]



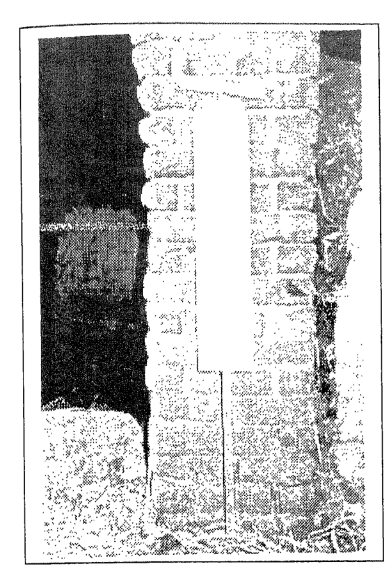
صورة رقم (٥٥)

ظهر المطرحة المصنوعة م
الخشب وتظهر بها الدعامات
الخشبية الثلاث المتوازية أحده
(الوسطى منهم) امتداد اليد
بطول الرقعة الخشبية.
(عزبة الشيخ يوسف ، التابع
لقرية الربع، مركز السنبلاوين
محافظة الدقهلية)
[قام الباحث بالتقاط الصور
فى ٧ / ١ / ١٩٩٤]

وقد خلصت الدراسة إلى استعانة قرى وسط وشمال الدلتا بهذا النوع من المطارح القرى رقم (٧ ، ٨، ٩، ١٠، ١١، ١٢) ، كذلك فإن القرية رقم (٤) فى الجنوب الغربى للدلتا قد اعتمدت على هذا النوع ، وربما يعود لجوء القرية الأخيرة لها؛ لقربها الشديد من قرى البحيرة المواجهة لها فى الجهة الغربية من فرع رشيد. كذلك فإن طريقتهم التى اعتادوا عليها لتسوية خبز الذرة المخلوط بالحلبة، تختلف اختلافًا كبيرًا عن تلك الطرق التى اتبعها أفراد القرى الذين استعانوا بالمطارح الجريد وشرائح الخشب.

د- المطرحة المصنوعة من لوح خشبى مستطيل :

يصنع هذا النوع من المطارح من لوح خشبى طوله حوالى ٦٠سم ، وعرضه حوالى ١٢سم وبسمك حوالى ٠,٥ سم. ويتم تدعيم هذا اللوح بواسطة مسامير صغيرة تعمل على تثبيته مع امتداد يد المطرحة التى يبلغ طولها حوالى ٤٥ سم، وهى من نفس خامة الخشب. (انظر الصورة رقم ٥٦) .



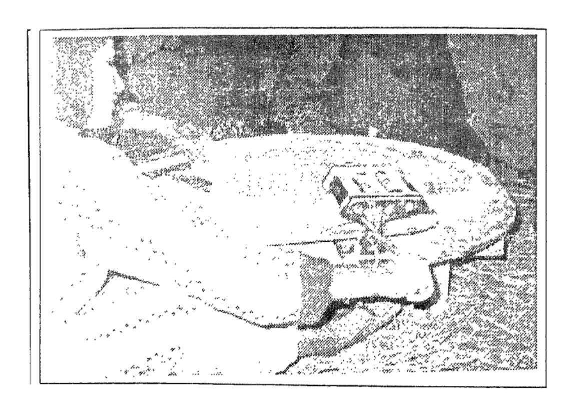
صورة رقم (٥٦)

مطرحـــة مـــصنوعـــة من لو
خـشـبى مـسـتطيل ، يدعم م
خلال امتداد اليد الخشبية تح
ويتم تثبيتـهـا مـعـه بواسـ
المسامير.
(عزبة الشيخ يوسف، التابع
لقرية الربع، مركز السنبلاوين
محافظة الدقهلية)
[قام الباحث بالتقاط الصو
فى ٧ / ١ / ١٩٩٤]

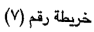
ظهر هذا النوع من المطارح استجابة لظهور ماكينة تعمل على فرد رغيف العجين، لتقوم بمهمة استقبال الرغيف المستطيل من تحت الماكينة والدفع به إلى الفرن. وتقوم من تتولى تلك المهمة بوضع بعض الدقيق فوقها قبل استقبالها للرغيف حتى لايلتصق بها. وظهر ذلك النوع من «المطارح» بالقريتين رقم (٧) ، ورقم (٨) دون غيرهما من قرى الدراسة. ويرجع ذلك إلى انتشار ماكينة فرد رغيف العجين بهما بالشكل الذى دفع إلى أهمية إيجاد «المطارح» التى تلائم شكل الرغيف المستطيل الذى يفرد بواسطة تلك الماكينات .

هـ – ماكينة فرد رغيف العجين :

وهى ماكينة غير محلية الصنع ، توفرت فى أسواق البلدان العربية النفطية، جلبها بعض المشتغلين بتلك البلاد بغرض تقطيع بعض المخبوزات والعجائن. إلا أن بعض النساء قد قمن بتجربتها فى فرد رغيف العجين. وعند نجاح التجربة شاع استخدامها فى هذا الخصوص. وأصبح الإقبال على اقتنائها مدفوعا بصلاحيتها لهذا الغرض، مما يترتب عليه توفير الجهد المبذول فى العمليات المصاحبة لفرد الرغيف وتوسعته . (انظر الصورة رقم ٥٧) .



صورة رقم (٥٧) فتاة تقوم بتشغيل ماكينة فرد الرغيف بالاستعانة بمطرحة خشبية مستطيلة، يلاحظ الطريقة التى يتم بها التشغيل، حيث يتم تثبيت الماكينة على طبلية خشبية ثم توضع قطعة العجين بأحد الفتحات العلوية الثلاث ، ثم تدار يد الماكينة ويتم استقبال الرغيف المفرود على المطرحة المستطيلة، التى تُدفع تحت الماكينة؛ ويتم جذبها تدريجيا إلى الخارج لتستقبل الرغيف والذى ينزل أيضا تدريجيا مع استمرار دوران يد الماكينة . (عزبة الشيخ يوسف ، التابعة لقرية الربع، مركز السنبلاوين، محافظة الدقهلية) [قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٧ / ١ / ١٩٩٤]



خريطة رقم (٧)

وقد أثبتت الدراسة أن الانتشار الواسع لتلك الماكينات لم يلق الاستجابة المناسبة بجميع قرى الدلتا. بل تركز على بعض قرى محافظة الدقهلية وبعض القرى المحيطة بها من محافظات الغربية ودمياط. ويأتى هذا الانتشار نتيجة لارتفاع نسبة العاملين من قرى تلك المنطقة بالدول العربية النفطية، بالقياس إلى قرى الدلتا الأخرى. وليس هذا بالقطع هو السبب الرئيسى والوحيد الذى دفع بهذا الانتشار ، حيث توفرت هذه السلعة الآن بأسواق المدن الكبرى المصرية. إلا أن شكل رغيف الخبز ونوع الدقيق الداخل فى تكوينه هو السبب الأقوى فى انتشارها بين تلك القرى دون غيرها من قرى الدلتا المصرية. حيث اعتادت هذه القرى وخاصة قريتا هذه الدراسة (٨،٧) على شق رغيف الخبز إلى نصفين بعد تسويته ، ليقترب شكل هذه (الشقة) إلى شكل الرغيف المنتج بواسطة الماكينة. فضلا أن العجين المكون من دقيق القمح- دون الذرة أو المخلوط بهما- هو الأكثر ملاءمة لاستخدام الماكينة، حيث تتماسك مادة العجين بالدرجة التى تسمح بإنزالها من خلال الفتحة السفلية للماكينة . وهو ما يلائم الإنتاج الزراعى للقرية رقم (٧) والتى تنخفض نسبة إنتاجية الذرة فيها، ليصبح الخبز المصنوع من دقيق القمح هو الخبز الرئيسى بالقرية. وبالتالى فقد أصبح خبز الماكينة هو الخبز الرئيسى بهذه القرية. وليصبح أحد أنواع الخبز بالقرية رقم (٨) نظرا لإنتاج أراضيها للذرة جنبًا إلى جنب مع إنتاج القمح بنسبة إنتاجية معقولة[١] .

والباحث قد اهتم بالبحث عن الظروف التى لم تسمح بانتشار ماكينة فرد الرغيف بقرى الشمال الغربى للدلتا (القرى ٩،١٠،١١) حيث تتشابه أنواع خبزهم مع ما يمكن أن تنتجه الماكينة (خبز «الشقق») ، إلا أن حرص هذه المجتمعات الثلاث على أهمية الانتفاع الكامل لكل «شقة» ، حيث تعد كل «شقة» غير منتفخة رديئة الصنع لدرجة تؤدى إلى عدم إقبال الآكلين عليها. ووصف من أنتجتها بعدم المهارة. الأمر الذى يدفع نحو أهمية أن يكون العجين على درجة ليونة منخفضة ، فضلا عن توسعة رغيف العجين بالقدر المناسب الذى يسمح بانتفاخ الرغيف . وهو ما تتيحه التوسعة اليدوية، دون الاستعانة بالماكينة التى تحتاج إلى درجة ليونة أكثر، تتسبب فى رقة رغيف العجين بالدرجة التى لاتسمح بانتفاخه بالقدر الذى يأمله أفراد تلك القرى . وهو ما أدى إلى البطء الشديد فى انتشار الماكينات بين تلك القرى.

١- راجع فوزيه محمود صادق، الأقاليم الزراعية فى الدلتا، مرجع سابق ص٢٨٢ : ٢٨٦ .

إلا أن الدراسة تلحظ من خلال استعانة الحالات القليلة النادرة فى جميع قرى الدراسة لهذه الماكينات إمكانية الانتشار الواسع لها بجميع تلك القرى، نظرا لأن تلك الحالات قد اندفعت إليها نتيجة لتعلم ربة المنزل واشتغالها بالوظائف الحكومية، وكذلك انتقالها للعيش بمسكن يشابه مساكن الحضر من حيث المساحة والإمكانات. وهو الاتجاه الذى تسير نحوه جميع قرى الدراسة. الأمر الذى قد يسبب فى انتشار تلك الماكينات بين القرى بدرجات متفاوتة من التطلع إلى توفير الطاقة والوقت. والذى سيكون مرجعه نمط الخبز السائد، والرغبة فى إمكانية التحول عنه. الأمر الذى يفيد إلى بطء الانتشار بدرجة تختلف مع ذلك الانتشار السريع لأفران الغاز ، والتى لايؤثر الاستعانة بها بدرجة أو بأخرى على شكل ونوع رغيف الخبز السائد بين تلك المجتمعات .

كما تذهب الدراسة الميدانية إلى أن ذلك الانتشار السريع الذى حدث بالقرية رقم (٧) على وجه الخصوص ، الذى بدأ منذ حوالى عشر سنوات، وجعل من خبز الماكينة الخبز الرئيسى لتلك القرية، فبالإضافة إلى ما أسلفنا من عوامل ساعدت على هذا الانتشار الذى تصفه الإخبارية (أ / ٧) فتقول:

«أغلب الناس ف العزبه عندهم ماكنه، لو واحده فقيره قوى ، تستلف الماكنه منى، من التانيه»[١].

فقد كان لعامل المنافسة، والتطلع إلى شراء ما يماثل ما تضمه بيوت الآخرين، دورا شديد الأهمية فى سرعة انتشار تلك الماكينات بين أفراد تلك القرية. وعلى الرغم مما ثبت للدراسة الميدانية من انتماء أفراد تلك القرية إلى الطبقة الدنيا، حيث أن هذه القرية ما هى إلا عزبة كانت مملوكة لأحد الأفراد. وهو ما يدفع بهذه الدراسة كى تشير إلى رغبة أفراد الطبقة الدنيا إلى التجديد- خاصة عندما تتاح لهم الإمكانات المادية- وذلك من خلال تطلعهم الدائم والمستمر إلى التخلص من انتمائهم الطبقى، عن طريق لجوئهم إلى منافسة الآخرين فيما يمكن أن تحويه بيوتهم من مقتنيات عصرية. وهو ما ينطبق على سرعة تخليهم عن دورهم القديمة وإنشاء المبانى الخرسانية الحديثة. إلى آخره من مظاهر تحتاج جميعها إلى دراسة مستقلة تبحث فى تلك العلاقة بين الطبقات الاجتماعية والتجديد والدوافع المختلفة التى تدفع إليه .

تفيد الإخباريات أن سعر هذه الماكينة يتراوح ما بين خمسين إلى سبعين جنيها مصريا.

رابعا : تلقين مهارة الخبيز :

تأتى مهارة تسوية رغيف الخبز ضمن المهارات الأساسية التى كانت الأم تحافظ على تلقينها لبناتها . وذلك لحرصها على ألاتفتقد ابنتها أحد مؤهلات الخطبة والزواج. بل يمكن القول أن تلك المهارات تستحوذ على مكان الصدارة ضمن مؤهلات المهارات والخبرات، تبعا لحاجة المجتمعات القروية لرغيف الخبز على مدار وجبات كل يوم .

كما تفيد الإخباريات من خلال المأثورات القولية التى أدلين بها، أن الأم عندما تختار لابنها زوجة، تتقصى أول ما تتقصى عن مدى مهارتها فى أعمال الخبيز، لتضمن من تتحمل عنها ذلك العبء المنزلى، أو تساعدها فى تحمله، أو تضمن لابنها- إذا تقرر أن يعيش فى أسرة نووية مستقلة- الاستقرار الأسرى وتلبية الحاجات الملحة للحياة الأسرية ، بمن تستطيع أداء الأعباء، دون اللجوء إلى أخريات ، سواء باستئجار من تقوم بهذا الدور مما يكلف الابن أعباء مادية، أو طلب معاونة الصديقات والجارات الأمر الذى تتكشف معه أسرار الدار ومحتواياتها. ومن هنا رأت الأم فى مهارات الفتاة- وعلى وجه الخصوص مهارة أعمال الخبيز- مؤهلاً رئيسيًا يتفوق حتى على الأناقة والجمال تقول الإخبارية :

«ما يعجبش قصتها، ولاكحلتها، ولاتشتنتها(*) ف لبانتها ساعة الخبيز يا لخمتها(**)»(١).

تقول أيضا :

«مايعجبكش أم كحلة ولبانة وقت الخبيز تعمل عيانه »(٢).

وكما نلحظ فى الأقوال السابقة أنها رسالة موجهة إلى الابن الذى يقدم على الخطبة والزواج . وفيها تدعو الأم ابنها- من خلال خبرتها- بألا تبهره أناقة الفتاة واهتمامها بهيئتها ودلالها، ولكن يجب أن يتروى كى تتأكد له من مهارتها فى صناعة الخبز، لأن هذه المهارة هى التى تضمن له الاستقرار والسعادة الزوجية.

(*) تشئتها : مضغها .

(**) يا لخمتها : تعنى ارتباكها وعدم قدرتها على التصرف .

١- إخبارية رقم (أ / ٨) .

٢- إخبارية رقم (أ / ٨) .

ومن هنا دأبت الأمهات على تلقين بناتهن المهارات المتعلقة بالخبيز، بالدرجة التى كانت تسمح بالعقاب إلى حد الضرب مرورًا باللوم والتوبيخ والتأنيب تقول الإخبارية:

«خسارة البُنيه ولا خسارة البتاويه»(١).

وفى قولها ما يفيد ضرب الفتاة على تقصيرها فى التعلم لدرجة تنبه فيها الأم ابنتها أنها على استعداد لضربها حتى الموت أو إحداث العاهة المستديمة بها، إذا ما فشلت فى تعلم مهارة صنع الرغيف التى تلقنها لها . وعلى الرغم من قسوة التعبير والمبالغة فى العقاب فهو لايحمل سوى إشارة إلى أهمية بل حتمية تعلم هذه المهارة ، وقد كانت هذه المفاهيم راسخة عند كافة الأمهات- وعلى وجه الخصوص سيدات الطبقة الدنيا والوسطى- أما الأمهات فى الطبقة العليا فلم يكن لديهن نفس الحرص على تلقين بناتهن مهارات الخبيز، وذلك انطلاقًا من إمكانية الاستعانة بمن تقوم بهذا الدور عنها من الخادمات أو المستأجرات ، حيث حرص أفراد هذه الطبقة على تزويج البنات فى حدود الطبقة اللائى ينتمين إليها. أو لأفراد من الطبقة الوسطى من الموظفين الذين يستطيعون تلبية حاجاتها تبعا لما اعتادت عليه فى حياتها قبل الزواج، ووفقا لما تتيحه رواتبهم الشهرية من قدرة على استئجار من تقوم بمهمة الخبيز، أو اللجوء لخبز السوق فى الفترة الأخيرة. وبات تعلم البنات مهارات تسوية الخبز متروكًا لرغبة البنت نفسها فى التعلم، تلك الحرية التى لم تترك بأى حال من الأحوال لبنات الطبقة الوسطى أو الدنيا .

غير أن الدراسة الميدانية قد كشفت عن بعض ملامح التغير فى ذلك التشدد، الذى يرمى إلى حتمية تعلم الفتيات مهارات تسوية الخبز حتى بين فتيات الطبقة الدنيا والوسطى. وقد ساعد على هذا الاتجاه ودفع إليه تعليم الإناث بدرجات التعليم المختلفة وحتى التعليم الجامعى، وكذلك توفر خبز السوق بالدرجة التى تتيح شراءه وخاصة فى بيوت الموظفين ، وهم بالطبع أزواج المستقبل للفتيات المتعلمات .

> **«كان زمان من ضمن الأساسيات للبنت إن أمها تعلمها الخبيز، وإلا مش هتتجوز، داللِّى كان بييجى يسأل عشان يتجوز ، يسأل البنت دى بتعرف تخبز ولا لأ، النهارده ، بيشوف طبيخها إيه، وبقت فيه مرغبات تانيه للجواز غير الأول خالص، المنظر واللبس ، ودرجة التعليم، متوظفة ولا لأ والحاجات دى»**(٢).

١- إخبارية رقم (أ / ٨) .

٢- إخبارى رقم (أ / ٥) .

«أنا عندى بنتين موظفين ومتعلمين تعليم عالى، واحده منهمم بتخبز والتانيه مابتعرفش ، ماكنتش ترضى تقعد قدام الصهد(*)، كنا نسيبها براحتها ، إنما دكها كان عندها الخبيز غيه(**)، ماضغتش ليه؟ ضغت بس هيه ماقبلتش ، وبعدين هى حره ، هو أنا هاخبز لها طول العمر. بس أنا لما جه (منيب) يخطبها ماحلتهالوش وقلتله دى ريسه، قلت له مابتعرفش تخبز خالص. لكن لو واحدة فلاحه مش موظفه يبقى عيب فيها لو ماتعرفش تخبز مش هتبقى صاحبة بيت ومسئولة عنه ، ياترى هتبقى تاجر، أصل كل واحد ربنا ما مابيدلوش كل حاجه، يعنى (منى) ربنا مديها الشهادة مش هيديها الخبيز تبقى شاطره ، واللى بيديها الخبيز دى بتبقى وهبه من عند ربنا تانى، ما هى بتقولك أنا لى دورة غيركو خالص ، هو أنا فاضيه أخبز وأعجن أقوم ما أقدرش أذاكر ، مهتمه بموضوعها هىَّ ، فده كان موضوع فارحنى لأنها ناجحة ، أقول يالا آهى هتتجوز واحد موظف، يجيبوا عيش م السوق، مايقدروش ، يجيبوا واحدة تخبز لهم بالفلوس ، أهم بيقبضوا»[١].

ويلاحظ فيما ورد من حديث الإخبارية– الذى حرص الباحث على أن يورده بهذا الشكل المتكامل – أن الفلسفة التى تكمن وراء الدافع إلى تعليم البنت مهارة تسوية الخبز هو الحاجة إلى إعدادها بما يتلاءم مع طبيعة الحياة التى ستعيشها فى مستقبل حياتها، تبعا لما أضافه التعليم للفتاة من مرغبات أخرى تدفع إلى الاقتران بها، وفى ظروف جديدة من الحياة تسمح بإمكانية التخلى عن مهارة الخبيز، حيث يتيح السوق البديل المناسب لتلك الحياة.

(*) الصهد : سخونة وهج الفرن .

(**) غيه : هواية ورغبة.

١- إخبارية رقم (أ / ٢) .

خامسا : تخزين الخبز والأدوات اللازمة

تنبع الحاجة إلى تخزين الخبز من خلال الحاجة الدائمة والملحة إليه على مدار اليوم، وكما أفادت إخباريات جميع قرى الدراسة- عدا القرية رقم (٣) - بعدم إمكانية القيام بأعباء أعمال الخبيز كل يوم أو فى فترات متقاربة ، حتى تفرغ سيدات المنزل لأعبائهن المنزلية الأخرى. ومن هنا كانت الحاجة إلى تخزين الخبز الرئيسى فى كل منزل لفترة زمنية قد تتجاوز العشرين يوما. ودلت المعلومات الميدانية بأن أنواع الخبز الرئيسية فى تلك القرى تتميز بجفافها التام «ناشفه» بحيث يسمح هذا الجفاف بالتخزين دون أضرار قد تصيب المخزون من حيث تغير طعمه أو عفونته ، أو تسلل السوس أو الدود إليه . الأمر الذى كان يدفع إلى الاستفادة به فى إطعام حيوانات أو طيور المنزل، وهو ما يعد نوعا من تقصير ربة المنزل فى إدارة شئون بيتها، وتحديد كميات الخبز التى يتم تسويتها وتخزينها بما يلائم عدد أفراد الأسرة . وما يناسب المواسم الزراعية التى يُستعان فيها بأجراء يؤدون أعمالاً حقلية ويستتبع الاستعانة بهم تقديم وجبة أو وجبتين حسب الأعمال التى يؤدونها ، ولذا كان التقصير يعد متساويا فى حالة تخزين ما يزيد عن الحاجة مما يؤدى إلى تلفه ، أو ما ينقص عنها مما يؤدى إلى خلو الدار من الخبز. وهو ما كان يعد عيبًا فى حق البيت.

كما تفيد الإخباريات بتدخل عامل المناخ فى فترة التخزين، حيث يمكن أن تطول فترة التخزين لتصل إلى مايزيد عن عشرين يوما، فى فصل الشتاء، إذ تسمح حالة الجو بعدم تلف المخزون ، كذلك فإن إمكان سقوط الأمطار وحالة عدم استقرار الجو، مما يعرقل إتمام عملية الخبيز بالشكل المناسب، حيث تبتل أعواد الوقود الجافة اللازمة للإشعال ، كما ترتبك حركة القائمات على الخبيز. ولذا كان التخزين يتم فى هذا الفصل لمدة طويلة. إلا أن التخزين فى فصل الصيف لم يكن يصل إلى حدود الأسبوعين، إذ أن حرارة الطقس كانت تؤدى إلى تسرب السوس أو الدود إلى المخزون، فضلا عن ملاءمة طقس الصيف لأعمال الخبيز.

أما بالنسبة لأنواع الخبز الثانوية فتكون على درجة من الليونة لاتسمح بتخزينها لفترة طويلة، لاتزيد على أسبوع واحد فى فصل الشتاء، وما بين ثلاثة إلى أربعة أيام فى فصل الصيف الذى يساعد على تعفن تلك الأنواع من الخبز.

كما أفادت الإخباريات بقرى الدراسة- عدا القريتين رقم (٣)، (١٢) - بأنه للحافظ على درجة ليونة أنواع الخبز اللينة يمكن الاستعانة بأعواد البرسيم الخضراء، لتغطى الخبز فى

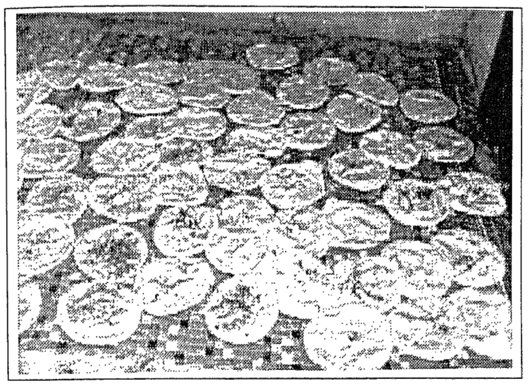
الوعاء الذى خُزن به، كما تفيد بعض الإخباريات إلى إمكان وضع طبقة من البرسيم تتلوها أخرى من الخبز وهكذا، وهذه الطريقة تعمل على الحفاظ على درجة ليونة رغيف الخبز على مدار الأيام التى يخزن بها.

«عشان يفضل العيش على طراوته ، نحط راق برسيم وراق عيش، يفضل طرى على طول، يفضل طرى زى ما يكون طالع م الفرن»(١).

كما تفيد الإخبارية رقم (أ / ٧) بعدم إمكانية الحصول على البرسيم على مدار العام. ولذا فقد اعتادت نساء القرية على طريقة بديلة فى فصل الصيف حيث يقمن بالمسح بالماء على وجه وظهر الرغيف بعد إخراجه من الفرن بواسطة فرشاة مصنوعة من نبات التيل. وتعود تلك الطريقة التى اتبعتها نساء القرية رقم (٧) إلى الطريقة التى اعتدن عليها لتسوية رغيف الخبز. حيث يحرصن على مسح وجه الرغيف العجين- قبل إدخاله الفرن- بالماء بواسطة الفرشاة التى أشرنا إليها، بهدف لمعان وجه الرغيف بعد تسويته. وقد أفادت إخباريات القرية رقم (١٢) باتباعهن لهذا الإجراء دون اللجوء إلى تلك الطريقة فى الحرص على ليونة الرغيف ويلاحظ تأثير عوامل التغير- التى طرأت على المجتمع المصرى بشكل عام وعلى مجتمعات البحث بشكل خاص- على أهمية تخزين الخبز بكميات كبيرة ولفترات زمنية طويلة، حيث كان الهدف الرئيسى من التخزين هو وجود الخبز بشكل دائم ومستمر، وهو ما أتاحه وجود خبز الأسواق. فيمكن الاستعانة به عند الحاجة الملحة إلى الخبز. كما كان لانتشار الوحدات السكنية المنفصلة «الأسر النووية» دافعًا نحو تقلص كمية المخزون، نظرا لتقلص عدد أفراد الأسرة الواحدة . فضلا عن لجوء تلك المجتمعات القروية إلى بناء أنماط المساكن التى تشبه مساكن الحضر، واهتمام أفراد تلك القرى بسكنها وخاصة الموظفين منهم الذين نقلوا تجارب الحضر فى تخزين خبز السوق لينا بالمبردات التى أصبح يعمر بها كثير من المساكن القروية. ونضيف إلى ذلك قيام الميكنة الزراعية بأعمال رئيسية بديلة عن الاستعانة بأجراء ، يستتبع قيامهم بتلك الأعمال تقديم وجبات لهم تستدعى تخزين كميات من الخبز تناسب عددهم ومواسم الاستعانة بهم. وخاصة عند أفراد الطبقة العليا الذين يحتفظون بملكية زراعية كبيرة. كذلك فإن عزوف البنات المتعلمات والموظفات عن أعمال الخبيز التى لاتتفق أعباؤها مع ما تقمن به من أعباء تعليميه ووظيفية أخرى. أدى كل ذلك إلى تقلص الحرص على تخزين الخبز. بالشكل الذى كان عليه منذ حوالى عشرين عاما . وليس معنى هذا تخلى كافة الأسر عن تخزين الخبز ، ولكن الأمر يتعلق بالكمية والفترة الزمنية وكذلك الحرص الكامل عليه.

١- اخبارية رقم (ب / ١١) .

أما عن طريقة تخزين الخبز فهى تختلف باختلاف نوع الرغيف ، حيث كان يلزم لتخزين الأنواع الجافة منها «العيش الناشف»، أن يسبق تخزينه تعريضه للهواء لفترة زمنية تسمح بإتمام جفافه وتبريده ، حتى يساعد جفافه التام على بقائه- طوال فترة التخزين- دونما أضرار قد تلحق به كالتعفن مثلا. ويتم ذلك الإجراء بأن تقوم إحدى المساعدات فى عمليات الخبيز بنقل كميات الخبز التى تم تسويتها إلى غرفة أخرى يسهل إحكام غلقها. ويتم «تفريش» الأرغفة على أرضها بعد فرشها بالحصير النظيف ، وبعد مرور ثلاث إلى أربع ساعات يتم نقلها إلى الأوعية المعدة للتخزين .



صورة رقم (٥٨)
تعريض الخبز المصنوع من القمح الخالص للهواء «تفريشه» بغرض تبريده قبل تخزينه.
(قرية كفر الأكرم- مركز قويسنا - محافظة المنوفية)
[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٢٥ / ٣ / ١٩٩٣]

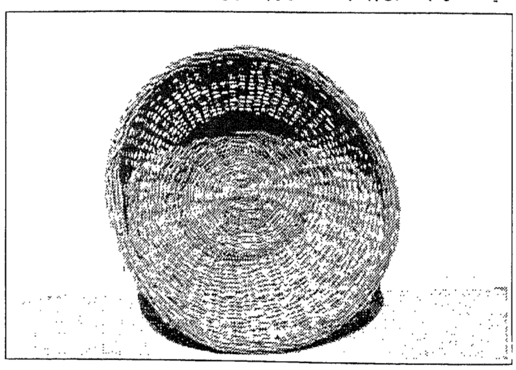
أما فيما يخص أنواع الخبز اللينة وخاصة المصنوعة من دقيق الذرة والحلبة، فلم تكن فى حاجة إلى هذا النوع من «التفريش» ، فكانت تنقل مباشرة بعد التسوية إلى مكان تخزينها . إلا أن بعض أنواع الخبز المصنوعة من دقيق القمح، كانت تحتاج إلى تخليصها من سخونتها قبل تخزينها ، وهو ما يشبه الإجراء الذى يتم عند شراء خبز السوق ، حتى لاتعمل درجة السخونة بالرغيف إلى تشويهه . (أنظر الصورة رقم ٥٨) .

وتختلف أوانى تخزين الخبز بقرى الدراسة تبعا لعدة عوامل أهمها: شكل الرغيف، وطريقة تخزينه، وما يتاح بأسواق القرى والمدن المحيطة من أوعية التخزين، التى تلائم الطرق التى اعتادوا عليها. كذلك ما ينتشر من زراعات تصلح كخامات لصناعة تلك الأوعية، فضلا عن النشاط الاقتصادى لرب الأسرة.

حيث أشارت تلك المعلومات إلى استعانة القرى رقم (١،٢،٤،٥،٦) بما يطلقون عليه «المِشنات» وتصنع من أعواد نبات الحناء حيث أنها تكون على درجة من الليونة تسمح بتشكيلها لجدل «المشنة» بالطريقة التى تظهر بالصورة رقم (٥٩) .

ويلاحظ أن الطريقة التى تصنع بها المشنات توفر قدراً من التهوية التى تساعد على عدم تعفن الأرغفة التى تحفظ بها .

لجأ أفراد قرى شمال الدلتا إلى منتجات أعمال الخوص والجريد لتخزين أنواع خبزهم، تبعا لانتشار زراعة النخيل بتلك القرى (٩، ١٠، ١١) . حيث استعانوا بالأقفاص التى تنتشر ورش صناعتها فى هذه المناطق، كما لجأوا إلى «القفف» المصنوعة من الخوص والتى تقوم سيدات المنزل بأنفسهن بجدلها . كما تتوفر بالأسواق .



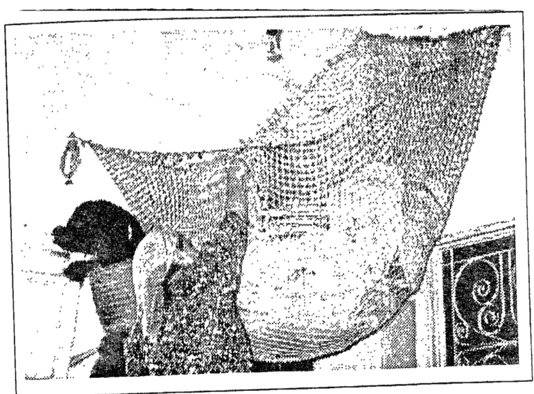
صورة رقم (٥٩)
قلب المشنة المصنوعة من نبات الحناء
(قرية كفر الشرفا الغربى- مركز القناطر- محافظة القليوبية)
[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ١٢ / ١٢ / ١٩٩٣]

وكان لاشتغال بعض أفراد القريتين (١١،١٠) وأغلب أفراد القريتين (١٢،٩) بأعمال الصيد: دافعاً للاستعانة بغزل شباك الصيد لتخزين الخبز (الصورة رقم٦٠).

كما دلت الشواهد الميدانية على انتشار دولاب التخزين الخشبي بين جميع قرى الدراسة- دون القرية رقم (٣) إلا أن ذلك الاستخدام بات في حدود ضيقة حسب الإمكانات المادية لكل أسرة .

وأشار الإخباريون بجميع قرى البحث؛ بإمكان الاستعانة بالطسوت لهذا الغرض، غير أن انتشار هذا الاستخدام قد ظهر بشكل واضح بالقريتين (٨،٧) .

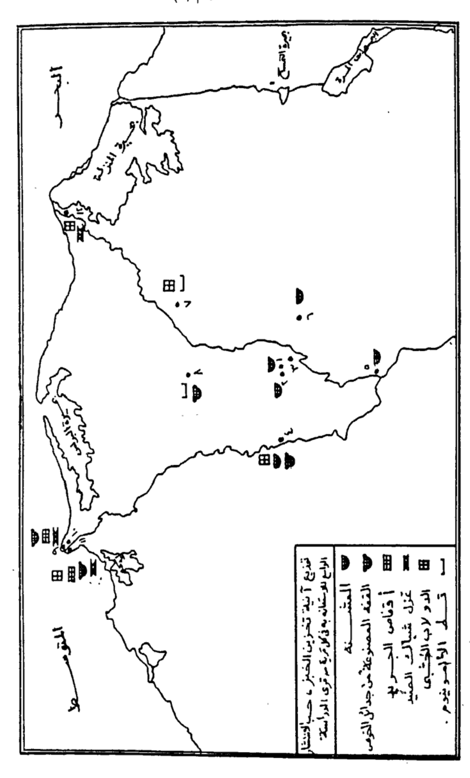
وجدير بالإشارة أن التقسيم المبين بالخريطة التالية يعرض للاستخدام الرئيسي والأكثر انتشاراً لأوعية تخزين الخبز بين كل قرية من قرى الدراسة، دون الحالات القليلة والنادرة التي لاتمثل اتجاها جمعيا بين أفراد هذه القرى.



صورة رقم (٦٠)

الاستعانة بغزل شباك الصيد في تخزين الخبز، يلاحظ تعليق الغزل في سقف الغرفة حتى لايتعرض المخزون لحركة الأطفال وعبثهم، ولضمان التعرض الدائم للهواء بما يضمن عدم تلفه وإهداره ، يلاحظ وجود فتحة جانبية يتم إخراج الأرغفة من خلالها . (قرية شط الشيخ درغام، مركز دمياط ، محافظ. دمياط)
[قام الباحث بالتقاط الصورة في ٣ / ٩ / ١٩٩٤]

خريطة رقم (٨)


البحر المتوسط
بحيرة المنزلة
بحيرة التمساح
المشنة
القفة المصنوعة من جدائل الخوص
أقفاص الجريد
غزل شباك الصيد
الدولاب الخشبي

نتائج الفصل

خلصت الدراسة فى هذا الفصل إلى ما يلى:

١- اختلاف أنواع الوقود التى يتم الاستعانة بها لإشعال الفرن بين قرى الدراسة، ويرتبط هذا الاختلاف بأنواع المحاصيل الزراعية التى تنتجها كل قرية، وكذلك نوع النشاط الاقتصادى الذى يمارسه أفرادها . حيث تبين للدراسة استعانة قرى جنوب ووسط الدلتا (القرى١، ٨،٦،٥،٤،٣،٢) بعيدان القطن والذرة الجافة لتلك المهمة، حيث تجود الأراضى الزراعية لتلك القرى بها. كما ساهمت الزراعة التقليدية بهذه القرى فى اللجوء إلى روث البهائم- التى يحافظ أفراد تلك القرى على تربيتها- لنفس غرض إشعال الفرن. فى حين يستعين أفراد قرى شمال الدلتا وشمالها الشرقى (القرى ٧ ، ٩ ، ١٠ ، ١١، ١٢) بقش الأرز لإشعال الفرن تبعا لزراعات الأرز التى تنتشر فى محيط هذه القرى. كما لجأ أفراد (القرى ٩، ١٠،١١) إلى جريد النخل وسعفه لأداء مهمة الإشعال تبعا لانتشار زراعات النخيل بهذه القرى .

٢- تنتشر بين جميع قرى الدراسة معتقدات بوجود الكائنات الغيبية داخل الفرن تلك الكائنات التى تعمل على وقاية الخابرة من الأضرار التى قد تسببها النار المشتعلة، شريطة إلتزامها ببعض القيود أثناء قيامها بالمهمة. إلا أن هذه المعتقدات لم تعد تلقى نفس القدر من التبنى عند المتعلمات وهو ما يشير إلى اتجاه الفكر الجمعى ناحية الرشد العقلى.

٣- تنتشر بين جميع قرى الدراسة- عدا القرية رقم (٣) - نفس الممارسات المتعلقة بتجهيز الفرن للخبيز كاستخراج رماد الفرن، وتجهيز وقود الفرن وإشعاله وتنظيفه ويأتى هذا التشابه وفقا لاتفاق شكل الفرن ومكوناته الرئيسية بين هذه المجتمعات .

٤- تتفق الطريقة التى يتم بها تقطيع أرغفة العجين وتوسعتها حسب شكل الرغيف المأمول والخامات الداخلة فى تكوينه .

٥- تحتاج عملية التسوية أمام الفرن إلى مهارات خاصة، وقدرات عضلية، وفهم للضوابط التى تحكم القيام بتلك المهمة، الأمر الذى دفع بالأمهات نحو تنشئة فتياتهن وتدريبهن للقيام بتلك المهمة، إلا أن الدراسة قد كشفت عن تراجع حتمية الالتزام بتلقين تلك

الخبرات والمهارات للفتيات اللاتى وصلن إلى مراحل التعليم الجامعى، وذلك حرصاً على متابعتهن للمهام التعليمية اللاتى يحرصن على إتمامها ، فضلا عن عزوف البعض منهن عن تلقى تلك الخبرات أملاً فى حياة مستقبلية تخلو من كثير من الأعباء المنزلية التقليدية .

٦- لجأ أفراد الطبقة العليا بقرى البحث إلى الخبازات المتخصصات ، للقيام بالمهام المتعلقة بتسوية الخبز نظير أجر مدفوع تعززه بعض العطايا من مأكولات وبعض الأرغفة المخبوزة، إلا أن الدراسة قد أثبتت تخلى كثير منهن عن القيام بالمهمة ويرتبط هذا التخلى بتقلص الاهتمام بتخزين كميات كبيرة من الخبز نظرا لتوفر خبز الأسواق والاتجاه ناحية العيش فى أسر نووية قليلة العدد ، بالقياس إلى الأسر الممتدة التى كانت تسود المجتمعات القروية. فضلا عن الدور الذى لعبته الميكنة الزراعية فى عدم الاعتماد على أعداد كبيرة من الأفراد الذين يقومون بأعمال خدمية بالحقول وما كان يستتبع ذلك من تقديم وجبات لهم تضم أول ما تضم الخبز. كما كشفت الدراسة عن تفرد القرية رقم (١٢) من حيث لجوء أفراد الطبقة العليا بها إلى الخبازات المتخصصات بطريقة يختلفون بها عن بقية قرى البحث، حيث يمكن لهم الدفع بكميات الدقيق إلى منزل الخابزة لتقوم بكافة العمليات المرتبطة بإعداده للخبيز وتسويته وإعادته جاهزاً لصاحبته نظير أجر نقدى معلوم. وقد يكون هذا الاختلاف مترتبًا على ذلك التعامل النقدى السائد بين أفراد هذا المجتمع تبعًا للنشاط الاقتصادى الذى يزاولونه وهو صيد الأسماك والاتجار بها. كما كشفت الدراسة عن خلو القرية رقم (٣) من هذا النوع من الخبازات المحترفات تبعا لأنواع الخبز الذى يحرص أفراد هذا المجتمع على إنتاجها والتى تستطيع كل ربة منزل القيام بأعبائه اليومية نظراً لقلة عدد الأرغفة التى يتم تسويتها عند كل وجبة.

٧- خلصت الدراسة إلى اختلاف الأدوات اللازمة لتوسعة رغيف الخبز «المطارح» بين قرى الدراسة ، ويأتى هذا الاختلاف تبعا لاختلاف أنواع وأشكال وأحجام أنواع الخبز التى يحرص أفراد كل مجتمع على تسويتها ، فقد استعان أفراد القرى (١،٢،٥،٦) بالمطارح المصنوعة من شرائح الجريد أو الخشب ، فى حين حرص أفراد القرى (٤، ٧، ٨، ٩، ١٠، ١١ ، ١٢) على الاستعانة بالمطارح المصنوعة من رقعة خشبية مستديرة. كما

استعان أفراد القريتان (٨،٧) بالمطارح المصنوعة من لوح خشبى مستطيل تبعا لبداية انتشار ماكينة فرد رغيف الخبز.

٨- ثبت للدراسة أن أفراد القرية رقم (٧) أكثر ميلا إلى التجديد من خلال حرصهم على الحصول على الأدوات الحديثة التى تساعد على فرد الرغيف، وينبع هذا الميل من خلال انتمائهم الطبقى- طبقة دنيا- حيث يحاولون من خلال الاستحواذ على الأدوات الحديثة إثبات قدراتهم المادية والتى قد تعينهم نحو الحراك الطبقى.

٩- تختلف الأدوات اللازمة لتخزين الخبز، تبعا لعدة مؤثرات من أهمها شكل الأرغفة وحجمها وحالة الجفاف التى تكون عليها وسمك الأرغفة، كما تتأثر بنوع النشاط الاقتصادى الذى يزاوله أفراد المجتمع، وأيضا ببعض الزراعات التى يمكن الاعتماد عليها فى صنع آنية الحفظ.

الفصل السابع

أنـــواع الخبـــز

يهتم هذا الفصل بأنواع الخبز المنتشرة بين أفراد قرى البحث، تلك الأنواع التى يتجلى من خلالها التمايز بين تلك المجتمعات . ويأتى هذا التمايز تبعًا لمكونات الرغيف وشكله وحجمه والطريقة التى يسوى بها . وهو ما قد يشير إلى بعض الملامح الثقافية المشتركة لبعض القرى، والتى تختلف بها عن غيرها من القرى . الأمر الذى قد يمكن من خلاله وضع حدود وهمية لبعض المناطق الثقافية داخل قطاع الدلتا الجغرافى .

كما يتعرض هذا الفصل لمدى تمسك أفراد القرى ببعض أنواع الخبز، أو تخليهم عنها لصالح أنواع بديلة . والمكانة التى يحتلها كل نوع عند أفراد كل قرية ولن يغيب عن هذا التناول الفروق الطبقية التى تدفع نحو أنواع بعينها ، أو تغير مكونات وشكل الرغيف ، بما يلائم الإمكانات الاقتصادية والمكانة الاجتماعية لأفراد كل طبقة ، والتى يعبر شكل الرغيف ونوعه وحجمه ومكوناته عنها، ليكون مؤشرًا للانتماء الطبقى لأصحابه . وفيما يلى عرض تفصيلى لأنواع الخبز بجميع قرى الدراسة :-

أولا : أنواع خبز الذرة المخلوط بالحلبة

اعتمد أفراد قرى جنوب الدلتا وبعض قرى وسطها (القرى ١ ، ٢ ، ٤ ، ٥ ، ٦ ، ٨) اعتمادًا رئيسيًا على خبز الذرة المخلوط ببعض القمح والحلبة؛ كمؤونة يمكن الاعتماد عليها على مدار الأيام . واستمر هذا الحال حتى نهاية سبعينيات هذا القرن عند أفراد القرى (١، ٢، ٤، ٨) ، ثم بدأ التخلى عنه تدريجيا منذ بداية الثمانينات . فى حين حافظ أفراد قرى الجانب الشرقى لفرع دمياط (جنوب شرق الدلتا) (القريتان ٥ ، ٦) على تلك الأنواع حتى زمن إجراء هذه الدراسة .

تنحصر هذه الأنواع فى بعض الأنواع الجافة واللينة التى يتم توسعتها بواسطة «المطرحة» ، والتى يتم توسعتها بواسطة اليد، فضلا عن تلك الأنواع التى تقذف إلى الفرن بواسطة «المصبه»، وفيما يلى عرض لكل نوع منها :-

١- أنواع الخبز الجافة التى يتم توسعتها بواسطة «المطرحة» :-

يتصف هذا النوع من الخبز- عند أفراد قرى الجنوب الشرقى للدلتا (القرى ١ ، ٢ ، ٥) بالجفاف التام، نتيجة لمراحل التسوية والتهوية التى يمر بها . الأمر الذى يساعد على تخزينه لفترة زمنية قد تصل إلى شهر كامل. وهو ما كان يؤهله لمكانته الرئيسية بين أنواع الخبز الأخرى (اللينة) التى لاتتحمل التخزين سوى لفترة لاتتجاوز أسبوعا .

أطلق أفراد هذه القرى على هذا الخبز اسم «العيش الدره» أو «العيش الملدن» أو «العيش المرحرح» . ويأتى الاسم الأول نتيجة لنسبة الذرة الغالبة على مكوناته ، فى حين يعد الاسم الثانى وصفا لحالة الجفاف التى يكون عليها الرغيف . أما الاسم الثالث فيعد وصفا للطريقة التى تتم بها تسويته بالفرن . حيث تعتمد على توسعة الرغيف بواسطة «المطرحة» بطريقة «الرح» إذ تستقبل الخابزة كمية من العجين بواسطة من تقوم بعملية التقريص . ويكون هذا الاستقبال عن طريق «المطرحة» التى تغطى ببعض دقيق الذرة المخلوط بالردة لتسهيل عملية «الرح» ، ثم تعمل الخابزة على توسعة الرغيف عن طريق رفع المطرحة إلى أعلى وإنزالها إلى أسفل بشكل سريع ومتكرر ، الأمر الذى يدفع بالعجين إلى الهواء ثم يصطدم بمسطح المطرحة . ويعمل هذا الاصطدام المتكرر بالمطرحة على توسعة العجين ، حتى يصل إلى السمك والقطر المطلوب . ثم يقذف به إلى الفرن لتتم تسويته . وتحكم تلك العملية بعض الضوابط التى تفرض خبرة ومهارة من تتولى عملية التسوية . إذ أن غياب تلك الصفات يؤدى إلى فشل المهمة ، من خلال ما يترتب على التوسعة الزائدة من ثقوب وفتحات بوسط الرغيف تؤثر على شكله المطلوب. كما أن التقصير فى التوسعة «الرح» يؤدى إلى سمك غير مناسب . وهو ما كان يدفع إلى أهمية توافر الخبرة فيمن تتولى عملية «التقريص» . حيث يجب أن تقدر كمية العجين التى تدفع بها إلى الخابزة فى دفعات متساوية، كى تتماثل أحجام الأرغفة بالقدر المطلوب . بالإضافة إلى مهارة الخابزة فى عملية قذف الرغيف إلى داخل الفرن ، وكيفية سحب المطرحة من تحت عجينته الطرية، حتى يستقر على قاعدة التسوية، دون أن تنقلب أجزاؤه على بعضها البعض «ميتلعبطش». فضلا عن القدرة العضلية التى يجب أن تكون عليها الخابزة . حيث تحتاج عمليات «الرح» المتكررة ، على مدار ساعات تصل إلى ثمانى ساعات ، إلى تلك القدرة . مما كان يدفع بأفراد الطبقة العليا وبعض أفراد الطبقة الوسطى فى هذه القرى، إلى اللجوء إلى واحدة من «الخبازات» المتخصصات اللاتى يقمن بهذا الدور ، تبعا لما يتصفن به من مهارات وخبرات وقدرات .

تصف الإخبارية (أ/ ١) مكونات الدقيق وأنواعه التى تدخل فى تكوين «العيش المرحرح»، وتشير إلى ارتباط ذلك الخليط بالقدرات الاقتصادية والمكانة الاجتماعية. حيث أن ازدياد نسبة القمح كانت تحتاج إلى إمكانات لاتتوفر لجميع الأسر. كما أن حرص أفراد الطبقة العليا على إبراز إمكاناتهم الاقتصادية ، كان يدفع بهم إلى الإكثار من نسبة القمح، ليظهر ذلك على شكل رغيف ، لأنه الواجهة التى تعرض بشكل دائم ومستمر على المشتغلين بالحقل. وهم الذين يروجون لتناسب شكل الرغيف وحجمه مع انتماء أصحابه الطبقى، أو عدم تناسبه مع إمكانات وقدرات تلك الطبقة . وهو ما كان يخشاه أفراد الطبقة العليا، فيندفعون نحو هذا التجويد . خاصة أن خبز الذرة كان أحد الأركان الرئيسية للوجبات التى تقدم للخدم والمشتغلين بالحقل عند هذه الطبقة ..

«بعجنه بميه سخنه، دقيق دره وحبة قمح ، لو مثلا أربع كيلات دره تخلطهم كيله قمح مثلا، كيلتين نحطلهم ربع قمح ، كيله، كل واحد وقيمته بقى، عايز تعمله عيش حلو قمحه كتير تحطله كتير، يبقى النص كده والنص كده. لازم تحط شوية حلبة ، الحلبة هىّ اللى بتقبب العيش وتعمل للعجين عرق إذا كان دراه كتير، بتحط حفان حلبه إذا كنت عاجنه كيله دره»(١).

«الميه تبقى سخنه قيمة ما ايدك تطيقها ، وكنا نحطها فى الشاليه، وبعدين نقلب ونعجن قوى وبعدين نحط الحلبه والخلط، الخلط يعنى الدقيق القمح ، آنا وقدارتى(*)، وبعدين نسيب العجين يخمر على ما تيجى الخبازة»(٢).

يصل قطر رغيف الذرة إلى حوالى ٣٢ سم، وسمكه إلى حوالى ٠,٨ مم، ونتيجة لرقته تلك، كان ينتج عن عملية التسوية بعض البقع الحمراء التى تظهر على وجه الرغيف ، وتعد ملامح جودة فى شكله، (أنظر الصورة رقم الصورة ٦١ ، ٦٢) .

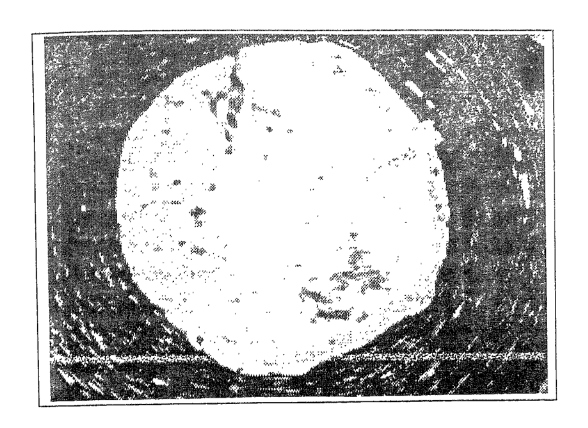
كما تفيد إخباريات القرى الثلاث(١ ، ٢ ، ٥) بأن الطريقة التى يتبعنها لتجفيف الرغيف بشكل جيد ، تستدعى نقل الأرغفة بعد تسويتها إلى احدى غرف المنزل الخالية من الأثاث،

١- إخبارية رقم (أ/ ١) .

(*) قدارتى : مقدرتى .

٢- إخبارية رقم (ب/ ٥) .

ويتم تغطية أرضيتها بالحصير ثم تفرش الأرغفة عليها، بحيث يتم تعريضها للهواء الذى يعمل على إتمام جفافها ، فى مدة تتراوح بين ثلاث إلى أربع ساعات . بعد ذلك يمكن نقل الأرغفة إلى أوعية التخزين «المشنات» . وتعمل الثقوب المنتشرة «بالمشنة» على مداومة التهوية أثناء فترة التخزين . كما يفدن بأن هذا النوع من الخبز يحتاج إلى «المشنات المسطوحة» غير عميقة القعر ، حتى يحافظ التسطيح على سلامة الأرغفة الجافة من التكسر .

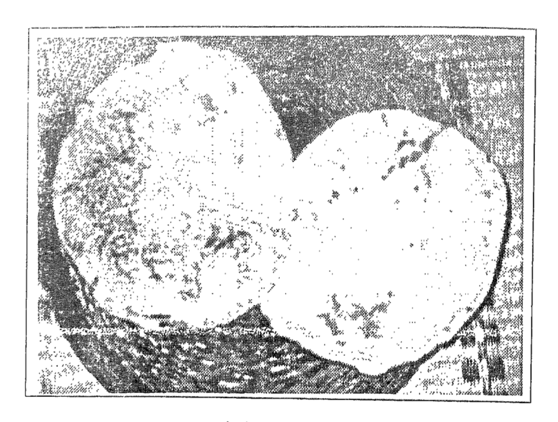


صورة رقم (٦١)

واجهة رغيف من «العيش الدره» أو «العيش المرحرح».

(قرية كفر الشرفا الغربى، مركز القناطر الخيرية، محافظة القليوبية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ١٢ / ١٢ / ١٩٩٣]



صورة رقم (٦٢)

رغيفان من خبز الذرة ، على يمين الصورة يظهر شكل الرغيف ، وعلى يسارها شكل وجه الرغيف .

(قرية كفر الشرفا الغربى ، مركز القناطر الخيرية، محافظة القليوبية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ١٢ / ١٢ / ١٩٩٣]

يأتى التخلى عن هذا النوع من الخبز (بالقريتين ١ ، ٢) لصالح «العيش البطاطى» الذى سنتناوله بعد قليل - نتيجة لعدة عوامل من أهمها تخلى الخبازات المتخصصات بالقرية عن مهنتهن . وقد اهتمت الدراسة برصد العوامل التى دفعت نحو تخليهن عن آداء هذا الدور، كحالات منفصلة بالقرية رقم (١) . وفيما يلى عرض لتلك الحالات :-

(١) التزمت واحدة منهن بالأوامر التى صدرت إليها من ابنها الذى التحق بوظيفة حكومية، ورأى أن عمل أمه كخبازة تتلقى أجراً نظير ما تقوم به ، لايتفق مع مكانته الجديدة، رغبة منه فى الحراك الطبقى نحو الطبقة الوسطى أملا فى الزواج من واحدة تنتمى إلى تلك الطبقة.

«إبنها حاشها (*)، مخلهاش تخبز عند حد، وقالها لو خبزت ف دور الناس

حسيبلك الدار»[١].

(٢) أما الخبازة الثانية ، فقد غادرت القرية إلى القاهرة بصحبة زوجها ، الذى حصل على وظيفة خدمية باحدى المصالح الحكومية .

(٣) كما تقاعدت الخبازة الثالثة نتيجة لعدم قدرتها على مواصلة العمل، حيث تجاوزت عامها الخمسين واكتفت بالدخل الذى يحققه أبناؤها الذكور، من خلال قيامهم ببعض الأعمال التى تدُر عليهم دخلا كافيا للأسرة، (يعمل أحدهم نجارًا، والآخر سباكًا بالمدينة القريبة قويسنا) .

تفيد المعايشة الميدانية لتلك القرى بعدم ظهور أخريات يقمن بهذا الدور ، نتيجة لعوامل سبق ذكرها فى الفصل الخاص بتسوية الخبز.

كذلك فإن انتشار الاعتماد على خبز الأفران (خبز السوق) فى مطلع ثمانينات هذا القرن، قد دعم الاتجاه ناحية عدم أهمية تخزين الخبز الجاف بكميات كبيرة، إذ تتيح سهولة المواصلات إلى المدن القريبة ، وكثرة الاتصال بها بشكل يومى، من خلال الطلبة والطالبات الملتحقين بمدارسها الثانوية والفنية، وكذلك الموظفين بها، إمكانية الحصول على هذا النوع من الخبز بشكل يومى . كما كان اعتماد الأعمال الحقلية على الميكنة الزراعية فى كثير من المهام ، دون الاستعانة بأجراء يتولون المهمة- ويحتاج وجودهم بشكل متكرر إلى تقديم وجبات على رأسها الخبز الجاف- مما أدى إى عدم الحاجة الملحة إلى تخزين الخبز بكميات كبيرة .

إلا أن هذا الخبز لا يزال يحتفظ ببعض مكانته بالقرية رقم (٥) ، حيث يحتل مكانة رئيسية بين جميع أفراد المجتمع ، نظرا لحالة الجفاف التى عليها والتى تساعد على تخزينه لفترة تصل إلى شهر تقريبا . وكما تفيد الإخبارية (ب/ ٥) بأن تنازل «العيش الملدن» عن بعض مكانته لصالح «العيش المخلوط» ، الذى سنتناوله بعد قليل ، يرجع إلى تخلى الخبازات المحترفات عن مهنتهن ، وهو نفس السبب الذى أدى إلى اندثاره بالقريتين (١ ، ٢) .

«العيش الملدِّن ده قل شويه ، والعيش المخلوط هو المنتشر قوى، قل شويه ليه؟ برده لأنه كان له خبازة مخصوص بتتأجر ، أو ف العيله واحدة شَاطره ف خبيز

* حاشها : منعها .

١- إخبارية رقم (جـ/ ١) .

المدن، الخبازة اللى كانت بتخبزه كانت بتتأجر ويمكن عايشه ع المهنه دى، طبعا الأجره ما بقتش تكفيها، فدورت على مصدر رزق تانى أحسن، يعنى جابت شوية خضار وقعدت تبيع فيهم كسبت أحسن، فتحت دكان وكسبت شوية. أصلها كانت بتاخد من الخبيز حاجات بسيطة خالص، وهى مروحه تاخد رغيفين، الكلام ده مبقاش ينفعها . بس الستات اللى بيعرفوا يخبزوه ف بيوتهم أهم لسه بيعملوه»[1].

٢- أنواع الخبز الجافة التى يتم توسعتها بواسطة اليد «التبطيط» :-

كما أشار إخباريو القريتين (٤ ، ٨) بجنوب غرب الدلتا ووسطها إلى لجوئهم إلى أنواع الخبز الذرة المخلوطة بمسحوق الحلبة، إلا أن الطريقة التى كان يتم بها توسعة الأرغفة كانت تتم بواسطة الأيدى «التبطيط» ويعود ذلك إلى نوع «المطارح» الخشبية التى تنتشر بين أفراد القريتين .

وأفادت إخباريات القرية رقم (٤) بارتباط هذا الخبز بأفراد الطبقة الدنيا دون غيرها من الطبقات .

أطلق أفراد القرية رقم (٤) على هذا الخبز «العيش الدره» أو «العيش المشروع» ، فى حين أطلق أفراد القرية رقم (٨) على أرغفته «العيش الدره» .

«العيش الدره أو المشروع ده كانوا زمان الخدامين والفقرا همه اللى يعملوه، كان دره بس وحلبه.، بيعجنوه ف اللقاقين (*)، ويتبطط ع الطبلية بس مش كبير قوى ، ويخبزوه كانوا بايديهم وساعات بالمطرحه ، ميبقاش كبير زى العيش الشرقاوى، وكان يقب فى الفرن، له دقه ف الوسط كده حمرا، ويحمر ف الفرن زى العشره ساغ كده وسطه، ولما يقب ف الفرن يقلبوه على ضهره ، ويعدين يفرشوه عشان يتنه قابب، بيبقى فلقتين يعنى، مابيتلدنش، ما هو لما بيطلعوه م الفرن يفرشوه ينشف ، بيرقوه قوى، كل ما يرتق يقلب، التخين ما يقبش أبداً»[2].

١- إخبارية رقم (ب / ٥) .

* اللقاقين : جمع لقانه وهى وعاء فخارى كان يستخدم فى عمليات العجن .

٢- إخبارية رقم (أ / ٤)

٣- أنواع الخبز اللينة التى يتم توسعتها بواسطة «المطرحة» :-

تنحصر تلك الأنواع فى «العيش المتمن» لدى أفراد القرية رقم (١) ، «والعيش اللقط» أو «العيش أبو ميه» بالقريتين (١ ، ٢) ، «العيش المخلوط» بالقرية رقم (٥) ، «والعيش» بالقرية رقم (٦) . وفيما يلى عرض لتلك الأنواع :-

أ- «العيش المتمن » :-

انفرد أفراد القرية رقم (١) بإنتاج هذا الخبز الذى يتشابه مع «العيش المرحرح» من حيث الخامات الداخلة فى تكوينه (الذرة وبعض القمح وبعض الحلبة). وكذا فى طريقة عجنه ودرجة الليونة التى يكون عليها العجين ، لدرجة تدفع نحو الاستعانة بنفس عجين الخبز السابق لإعداد هذا النوع من الخبز . كذلك فى طريقة توسعته على المطرحة .

كما يختلف من حيث الحجم ، والسمك ، وطريقة تخزينه ، وكذا درجة ليونته . إذ يجب أن يخزن «العيش المتمن» بطريقة تضمن بقاء ليونة الرغيف (يستمر طريا) ، ليمكن الاعتماد عليه فى وجبات المسنين من أهل المنزل ، الذين يصعب عليهم مضغ الخبز الجاف .

وتصف الإخبارية (ب / ١) الطريقة التى تتم بها تسوية هذا النوع وطريقة تخزينه فتقول :

«فيه ناس المقتدره الغنيين يحطوا للعيش المتمن قمح كتير ، عشان يبقى طالع حلو، وحبة حلبه صغيرين، واللى كده بقى يحط حبة قمح صغيرين ما يحطوش خالص همه ومقدرتهم .

- المتمن بيبقى من نفس عجينة الدره، ننقلهم م العجين ف شاليه لوحدهم ونزودهم شوية قمح وشوية حلبه، برده كل واحد ومقدرته .

- الخبازة هى الله بتخبزه بعد ما تخلص خبيز المرحرح، أو أى واحده من الدار، ما هو أسهل شويه .

- وساعات يبقى من عجين المرحرح على طول ، يعنى شويه فاضلين من عجين المرحرح.

- بيطلع م الفرن ع المشنه على طول ، الخبازه تطلعه م الفرن وترصه ع المشنه، يفضل فيها تلت اربع تيام نقمر(*) منه، ف الصيف لو قعد اكتر من تلات تيام يعفن على طول، ف الشتا يقعد اسبوع وعشر تيام نجر منه»[١].

---

* نقمر : أى نعيد تسخينه ليكون على السخونة والليونة المطلوبة .

١- إخبارية رقم (ب/ ١) .

يتشابه «العيش المتمن» من حيث الشكل مع ما تنتجه أفران السوق «العيش» البلدى ، إذ يصل قطر الرغيف إلى حوالى ١٧ سم وينفصل وجه الرغيف عن قاعدته «يقب» ليصل سمك القاعدة إلى حوالى ١,٢ مم، ووجهه إلى حوالى ٠,٦ مم .

تحرص القائمة على الخبيز على رص أرغفة الخبز «بالمشنة» ، بحيث يواجه كل رغيفين بعضهما البعض، حتى لاتنتقل ردة ظهر الرغيف إلى وجه الآخر فتؤثر على شكله. وتكون «المشنه» عميقة القعر هى الأنسب لتخزين هذا النوع من الأرغفة الطرية.

وقد اجتهد الباحث فى الكشف عن سبب تسميته «بالعيش المتمن» . فلم تستطع أى من الإخباريات معرفة سبب لتلك التسمية ، وربما يرجع السبب إلى نسبة خلط دقيق القمح بدقيق الذرة فى هذا النوع ، فقد تكون هناك أصول قديمة لتحديد تلك النسبة بمقدار الثمن .

تفيد المعلومات الميدانية باندثار «العيش المتمن» فى مطلع ثمانينات هذا القرن، جنبا إلى جنب مع «العيش المرحرح» . وكان الدافع نحو هذا التخلى هو إمكانية الحصول على خبز السوق اللين الذى يؤدى الغرض بدلا منه. ولم يتدخل نقص العمالة المتخصصة فى هذا الاندثار، نظراً لقدرة كثير من ربات البيوت- على المستويات الطبقية المختلفة- على إنجاز مهمته نتيجة لعدم المهارة الفائقة التى كانت ترتبط بعملية «الرح» ، حيث يحتاج إلى «نص رحه» . وهذا ما يختلف مع ما كان يجب أن تكون عليه «رحة» «العيش المرحرح» .

فضلا عن أن الكميات التى كانت تصنع منه لاتصل بأى حال من الأحوال إلى كميات خبز الذرة الجاف، التى كانت تتحمل فترات زمنية طويلة فى التخزين. الأمر الذى بات معه إنجاز المهمة لايحتاج إلى قوة عضلية أو مهارة الخبازات المحترفات .

ب- «العيش اللقط» أو «أبوميه» :-

تتفق الخامات الداخلة فى تكوين «العيش اللقط» أو «أبوميه» بالقريتين (١ ، ٢) مع خامات النوعين السابقين (دره ، قمح ، حلبه) ، بل آن عجينته تقتطع من عجينة «العيش المرحرح».

«بيبقى بردك من عجينة العيش الدره، ناخد شوية ف الآخر نخبزهم عيش لقط»(١).

١- إخبارية رقم (ب / ١) .

إلا أن طريقة إعداد أرغفته للتسوية كانت تلزم بانخفاض ليونة العجين، الأمر الذى دفع نحو تزويد كمية العجين المقتطعة ببعض دقيق الذرة أو السن الأحمر أو القمح.

«عجينة العيش اللقط بتبقى يابسه شويه، كنا نحطله شوية سن أحمر أو دره أو قمح»[١].

وتشير الإخبارية (ب/ ١) إلى الطريقة التى تتم بها توسعة الرغيف وتسويته بالفرن فتقول:

«كنا نرصه الأول على مرص صغير كده مخصوص عشان العيش اللقط، وبعدين نبططوا ع المرص ، بتبقى رده تحته ع المرص، لما تيجى الواحدة تبطط تغوص إيدها ميه عشان يخلص الرغيف من ايدها ، اللى قاعدة تخبز تاخد من ع المرص وتحطه على طول ف الفرن بايديها من غير مطرحه ولاحاجه ، كانوا اتنين بيقعدوا قدام الفرن ، كل واحدة تخبز من شدق (*)، أصله عيش صغير واحدة بس ما تكفيش الفرن، كل واحدة تطلع بالعود الحديد من شدقها»[٢].

تأتى تسمية هذا النوع من الخبز «باللقط» بالقرية رقم (١) ، ارتباطا بالطريقة التى يتم بها نقل الرغيف إلى الفرن ، حيث يلتقط بواسطة اليد ليقذف به إلى الفرن .

ويتشابه شكل رغيف «اللقط» إلى حد كبير مع الرغيف «المتمن» ، ويختلف عنه من حيث الحجم ، فيصل قطره إلى حوالى ٧ سم ، كما تختلف الطريقة التى يتم بها تخزينه وتشير إلى ذلك الإخبارية فتقول :

«لإما ناكله لإما نلدنه ، إذا كنا هنا كله بارد بنفرشه وبعدين نلمه ف مشنه، ونقمر منه، وساعات نلدنه ف الفرن ، لما الفرن يهدى خالص يبقى حلو ومقرمش»

كذلك تتطابق بين القريتين طريقة إعداد وتسوية «العيش اللقط» إلا أن أفراد القرية رقم (٢) يطلقون عليه «العيش أبوميه» ، وتفسر الإخبارية رقم (أ/ ٢) اللجوء إلى هذا الاسم فتقول :

---

* شدق: تقصد ناحية من فتحة الفرن، اتفاقا مع اعتبار فتحة الفرن بمثابة الفم الذى يحتوى على شدقين.

١- إخبارية رقم (ب/ ١) .

«الواحدة اللى قاعدة بتلقط الرغيف على إيدها كده وتحدفوا ف الفرن عشان كده الناس ف كفر الأكرم بيسموه اللقط . إنما احنا نسميه أبوميه ليه؟ أصل الواحد قبل ما تلقطه على إيدها لازم تبل إيدها بالميه»[1].

وكان يحرص أفراد الطبقة الدنيا بالقريتين على إنتاج هذا النوع من الخبز، كبديل للعيش المتمن، أو كبديل عن العيش المرحرح الرئيسى . حيث أن إمكانية تجفيفه «تلدينه» كانت تسمح بتخزينه لفترة زمنية طويلة، كما أن حجمه الصغير، وسمكه ، الذى يصل إلى حوالى ٣ مم ، كان يعمل على عدم تكسر أرغفته ، وهو ما لاءم الاستعانة به فى وجبات الحقل، إذ أن أغلب أفراد تلك الطبقة كانوا يعملون كأجراء بحقول الأغنياء . وكان هذا النوع من الخبز هو الأنسب فى الانتقال به إلى حيث الأعمال التى يقومون بها، فى حالة عدم تقديم صاحب الحقل وجبات للمشتغلين فى أعمال موسمية بحقله ، كجمع القطن مثلا .

تفيد المعايشة الميدانية للقريتين باندثار «العيش اللقط» أو «أبوميه» منذ ما يزيد على ثلاثين عاما ، ويرجع السبب فى ذلك إلى الجهد الذى كان يترتب على طريقة تسويته وإعداده، حيث أن حجمه الصغير يتطلب عدد أكبر من العمالة القادرة على تنفيذ عملية التسوية أمام الفرن (إثنتان) .

«الناس بطلتوا ، سليتو(*). الناس ، كانوا إثنين بيقعدوا قصاد بعض قدام الفرن، ومفيش فضا بقى»[2].

وربما يكون بداية انتشارالتعليم الإلزامى فى تلك الفترة هو ما ساعد على اندثار هذا النوع من الخبز ، حيث إن الحاجة الملحة التى كانت تدعو إلى وجوده تكمن- كما سبق أن ذكرنا - فى الانتقال به إلى الحقول بمصاحبة الأجراء، وخاصة الأطفال منهم، إذ لايحسن الطفل المحافظة على مكونات وجبته أثناء انتقاله بها إلى الحقول التى يعمل بها، وهو ما أيد وجود هذا النوع من الخبز لقدرته على التماسك وعدم التكسر . ودفع كذلك إلى اندثاره نتيجة لتقلص عمالة الأطفال اثناء العام الدراسى.

١- إخبارية رقم (أ/ ٢) .

* سليتو : عزفت عنه .

٢- إخبارية رقم (ب / ١) .

جـ- «العيش المخلوط» :-

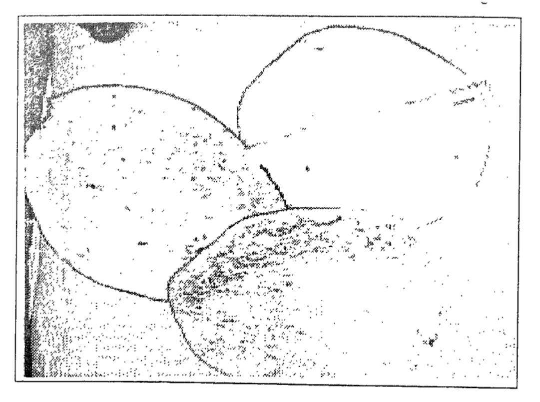
تعود تسمية هذا الخبز بالمخلوط- بين أفراد القرية رقم (٥) - إلى أن خامة صنعه تتكون من خليط دقيق الذرة والقمح بنسبة تتراوح بين (٤ : ١) أو (١ : ١) . وقد أفادت الدراسة بأن خلط دقيق الذرة بالقمح ظهر بين أفراد المجتمع فى الأونة الأخيرة منذ لايزيد على خمسة عشرة عاماً . حيث أن تلك الأنواع من الخبز التى يدخل فى تكوينها طحين الحلبة كانت قبل ذلك تتكون من طحين الذرة الخالص. وهو ما كان يدفع نحو الاستعانة بالحلبة فى مكوناتها كى تحافظ على تماسك الرغيف. ويمكن القول بأن العيش المخلوط ما هو إلا ذلك النوع من الخبز اللين الذى كانت تقتطع عجينته من عجينة الخبز الجاف «العيش الملدن» ، وأن التغير الذى طرأ على المجتمعات القروية من حيث تصاعد الإمكانات المادية إلى حدود تتفوق بها عن ذى قبل ، دفع نحو إمكانية خلط الذرة ببعض دقيق القمح ليؤثر ذلك التغيير على شكل وطعم الرغيف نحو الأفضل . كما يمكن القول كذلك بأن ذلك التغير لم يطرأ على خامة العيش المخلوط وحده بل شمل أيضًا «العيش الملدن» والذى استمر فى الاحتفاظ بمكانته، حتى تخلت صاحبات الخبرة عن تسويته. وظل العيش المخلوط يقتطع من عجينته حتى انفصل عنه واحتل مكانته وأصبحت السيدات فى المنزل يعددن خصيصًا له دون أن يكون المعاون اللين لذلك الخبز الجاف المؤونة الأساسية للبيت. ولم تكن الخبازات وحدهن السبب المباشر فى تخلى الخبز الجاف عن مكانته ، بل تدخل خبز السوق بتأثير أقوى فى التقليل من تلك المكانة فلم تعد هناك حاجة ملحة لتخزين الخبز لفترات طويلة حيث يمكن الاعتماد فى أى وقت على خبز السوق دون عناء كبير (تبتعد القرية رقم (٥) عن مدينة القناطر الخيرية بمسافة ثلاثة كيلو مترات وتنتشر عربات نقل الركاب إليها عبر طريق ممهد بالأسفلت) .

كما يشير الإخبارى (أ/ ٥) إلى آن إضافة دقيق القمح إلى الذرة فى تكوين العيش المخلوط سيدفع إلى التخلى عن إضافة الحلبة إلى مكونه يقول الإخبارى :-

«العيش المخلوط فيه منه بحلبة وفيه منغير حلبه ، ممكن ما يتعملش بحلبه، فيه ناس بتتمسك بالحلبة، وفيه ناس مابتتمسكش ، لأن إيه بقى الناس زمان كان لازم تحط الحلبه على العيش ، العيش كان كله دره، سواء عيش طرى ولاناشف، مفيش أى نسبة قمح فكان لازم الحلبه عشان تمسك الرغيف الدره منغير حلبه يسيب من بعضه ، فالنهاردة القمح بيمسك مبخليش الرغيف يتفكك من بعضه ولايبرول ، فيه دلوقت ناس يحطوا الحلبه للطعم بس كده، أو أنها عاده مش

عايزين ينسوها، الناس لما اتنورت والستات فهمت، انزنقوا مره مفيش حلبه، قالوا : الله ما نخبز متغير حلبه ما هو القمح هيمسكو، مره فى مره خدوا على كده، والاتجاه دلوقت إن الناس هتتخلى خالص عن الحلبه»(١).

يصل قطر الرغيف المخلوط إلى حوالى ٣٠سم ، وسمكه إلى حوالى ١.٥ مم، (أنظر الصورة رقم٦٣) . ويتبع لتوسعة رغيف العجين طريقة «الرح» التى سبق ذكرها لتوسعة الرغيف «المرحرح» و«المتمن». إلا أن السمك الذى يجب أن يكون عليه الرغيف المخلوط لايحتاج مهارة فائقة فى علمية «الرح» . وهو أيضا ما دعم احتلاله للمكانة الرئيسية بين جميع أفراد المجتمع، نظراً لقدرة كثير من سيدات المنزل على توسعته على المطرحة .



صورة رقم (٦٣)

ثلاثة أرغفة من العيش المخلوط، فى أعلى الصورة يظهر شكل ظهر الرغيف ، وفى أسفلها وجهين لرغيفين من العيش المخلوط. (قرية كفر الشرفا الغربى، مركز القناطر الخيرية، محافظة القليوبية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ١٢ / ١٢ / ١٩٩٣]

١- إخبارى رقم (أ/ ٥) .

د- «العيش» :-

اجتهد الباحث فى أن يحصل لهذا النوع من الخبز اسما يطلقه أفراد القرية رقم (٦) على هذا الخبز، لكن إجابات الإخباريين أفادت جميعها بأن اسمه «العيش» دون صفة تشير إلى طريقة إعداده وتسويته أو تشير إلى مكوناته. فهو الخبز الرئيسى الذى يستعان به كمؤونه أساسية على مدار الأيام .

«هو مسمهوش حاجه، عيش وخلاص لأن هو الموجود على طول»[1].

يتشابه شكل رغيف «العيش» ومكوناته وطريقة توسعته مع «العيش المخلوط» الذى سبق تناوله بالقرية رقم (٥) ، ويتضح ذلك من خلال حديث الإخبارية (أ/ ٦) فتقول :

«إحنا بنعجن الدره لوحده ، والجمح * لوحده ، ونجلب ده على ده ونحط الخميرة فيه، مش كل الناس بتحط النص دره والنص جمح، كل واحد ومجدرته، عندها جمح كتير هتحط النص والنص. عندها حبه على جدها هتحط حبه كده يخلو العيش يعنى يمسك بعضه ، ويبجى حلو. لازم نحط حلبه، لو الحلبه ما تحطتش ونيجى نخبز العيش يرشح ع المطرحه ولاينفعش ف الخبيز، ولو انخبز بيرجع كده ويبجى له بجع سوده شينه، وجعره ما يحمرش ، إنما الحلبه بتديله نورانيه حلوه وشكل حلو ويبجى العيش قدام الرجاله حلو، احنا ما شيين على العيش ده طول العمر»[2].

يبدو من خلال ما أدلت به الإخبارية، أن الحلبه احتلت ولاتزال تحتل مكانة مميزة من حيث أهمية إضافتها إلى «العيش» الرئيسى ، من خلال الثقة فى آدائها لمهام متعددة تؤثر جميعها فى جودة شكل رغيف الخبز، تلك الثقة التى لاتدعو إلى إمكانية التنازل عنها كأحد المكونات الأساسية التى تدخل فى الرغيف. وهو ما يشير إلى قدر من الاختلاف فى التمسك بالقديم والحرص عليه بين هذا المجتمع وأفراد القرية رقم (٥) التى يميل الآن كثير من أفرادها إلى التجديد . الأمر الذى يدعونا إلى أن نرى فى القرب الشديد من مدينتى القناطر والقاهرة والاتصال المستمر بهما، قد يكون ذلك دافعًا نحو التجديد رغبة فى التقليد وإمكان التحلل من بعض العناصر التقليدية فى ثقافة المجتمع رقم (٥) .

١- إخبارية رقم (أ/ ٦) .

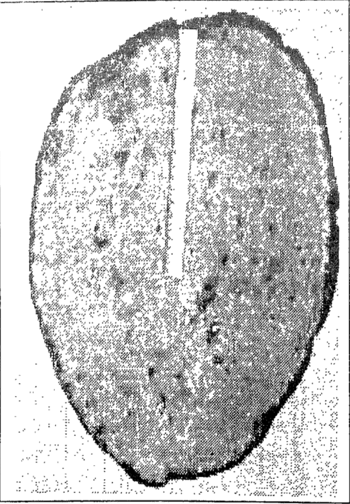
٢- إخبارية رقم (أ/ ٦) .

* يستعين أفراد القرية بحرف الجيم بدلا من القاف فى حديثهم اليومى .

يصل قطر رغيف «العيش» إلى حوالى ٣٢ سم وسمكه إلى حوالى ١,٢ مم. (أنظر الصورة رقم ٦٤) .

كما أشار إخباريو القرية رقم (٦) إلى إعادة تجفيف بعض أرغفة العيش «تلدينها» بالفرن، ويطلق على تلك الأرغفة «العيش الملدن» ، وهو ما يتفق مع ما أشار إليه إخباريو القرية رقم (٥) عن نوع الخبز الذى يطلقون عليه «العيش المكفى» .

«بعد ما يخلصوا خالص العيش العادى بتاعنا ده، يرجعوا عشرة خمستاشر رغيف إلى الفرن، لما يكون الفرن هادى شويه، ويلدنوهم ، يبقوا ملدنين ، لما يكون الواحد جاى بالليل ولاحاجه يقوم ياكل بيهم، وممكن برده، يدوهم الغيط»[1].



صورة رقم (٦٤)

رغيف من «العيش»
بعد تلدينه
(قرية التلين، مركز منيا القمح ، محافظة الشرقية)
[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ١٨ / ١٢ / ١٩٩٣].

١- إخبارى رقم (ب / ٦) .

٤- أنواع الخبز التى تقذف إلى الفرن بواسطة «المِصَبّة» :-

تنفرد القرية رقم (٤) دون قرى البحث الأخرى بإنتاج نوع من الخبز يطلقون عليه «العيش الصب» ، وهو يعتمد على أداة يطلق عليها المِصَبّه*. ولايتطلب الاستعانة بها أى توسعة للرغيف قبل دخوله إلى الفرن. حيث تقوم من تتولى عملية التقريص بالدفع بقطعة العجين إلى «المصبه» ، ثم تتولى من تقوم على التسوية بالدفع بالعجين إلى الفرن، وتعمل على فرد الرغيف بواسطة ظهر «المصبة». وسنعرض فيما يلى لحديث الإخبارية الذى تصف فيه خامات وطريقة تسوية هذا النوع .

> «الناس الفقرا بيعجنوه بميه ويحطوا له حلبه، أغلب الناس الغناى بيعجنوه بلبن، بيبقى أغلبه دره على قمح بسيط ، الغناى يحطوا له شويه سمنه ، لشوية زيت ف العجين عشان ميلزقش ف الفرن ، بنعجنه ولما يخمر نقطعوا على صنيه مرشوش عليها رده ، عشان القعر يشرب الرده وما يلزقش ف الفرن ، اللى قاعدة تقرص تاخد من ع الصنيه وتحط للى بتخبز ف المصبه، تشيله من ع الصنيه بايد وتنقله ف إيدها التانية وتحطه ف المصبه بيبقى ضهره اللى فيه الرده فوق، ولما ينزل من ع المصبه ف الفرن يبقى ضهره ع البلاطه، وبعد ما تحطه ف الفرن تغزه بضهر المصبه عشان تفرده ف الفرن شويه، حبه بقى لما تملا الفرن تبص تلاقى وشه أحمر وبقت حاجة حلوه قوى ف الفرن ، تقلقله بالكف الحديد، اللى احمر تطلعه والابيض تدخله جوه جنب الشاروقه ، وبعد ما تخلص خبيز تلدنه برده بعد الفرن ما يبرد ، يقوم يبقى اكله حلو ويعيش شهر ما يجرلوش حاجة»[١].

يتجلى من حديث الإخبارية تناسب الإمكانات المادية لكل طبقة اجتماعية مع الخامات التى يتكون منها هذا النوع من الأرغفة . كما يكشف الواقع الميدانى عن اندثار«العيش الصب» بين أفراد القرية ، تبعًا لعوامل سبق ذكرها عند تناول «العيش اللقط» أو «أبوميه» الذى يتفق من حيث الحجم وخامات الصنع مع هذا الخبز.

وفى الجدول التالى نعرض لتوزيع أنواع خبز الذرة الرئيسية المخلوطة بالحلبة بين قرى الدراسة ، التى حافظت على هذا الخليط فى مكون خبزها. وستهتم الدراسة فى هذا العرض بالأسماء التى تطلق على كل نوع من هذه الأنواع، والخامات التى تدخل فى تكوينه ، والمكانة التى يحتلها ، والطريقة التى يتم بها توسعة الرغيف ، وشكل الرغيف ودرجة ليونته، ودرجة انتفاخه ، وحجم الرغيف ، واستمراره أو اندثاره بين كل قرية من هذه القرى.

١- إخبارية رقم (أ/ ٤) .

* المصبه : عبارة عن عود من الحديد بطول حوالى ١,٥ متر ، ينتهى عند أحد أطرافه بما يشبه الطبق الصغير عميق القعر .

جدول رقم (٨)

توزيع أنواع خبز الذرة الرئيسية المخلوطة بالحلبة على القرى التى لجأت إلى هذا المكون

البيان / القرية	اسم الخبز	خاماته	مكانته	طريقة التوسعة	شكله ودرجة ليونته	درجة انتفاخه	قطره	سمكه	وجوده
القرية رقم (١)	الدره أو المرحرح	الذرة + قليل من القمح + الحلبة	رئيسية	الرُّح	دائرى جاف	غير منتفخ	قطر حوالى ٣٢ سم	حوالى ٠,٨ مم	مندثر
القرية رقم (٢)	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	مندثر
القرية رقم (٤)	الصُّب	ذرة+ قمح+ حلبة	رئيسية	بواسطة المصُّبة	دائرى جاف	منتفخ	قطر حوالى ٨سم	الوجه ١مم القاعدة ٢مم	مندثر
	الدره أو المشروع	دره + حلبه طبقة دنيا	رئيسية	بواسطة اليد التبطيط	دائرى جاف	منتفخ	بيانات غير محددة	بيانات غير محددة	مندثر
القرية رقم (٥)	الملدن	الذرة+ قليل من القمح+ الحلبة	رئيسية	الرُّح	دائرى جاف	غير منتفخ	قطر حوالى ٣٢سم	حوالى ٠,٨ مم	موجود
	المخلوط	الذرة + القمح ٤:١ + الحلبة	رئيسية	الرُّح	دائرى لين	غير منتفخ	قطر حوالى ٣٠سم	حوالى ١,٥مم	موجود
القرية رقم (٦)	العيش	الذرة + القمح+ الحلبة	رئيسية	الرُّح	دائرى لين	غير منتفخ	قطر حوالى ٣٢سم	حوالى ١,٢ مم	موجود
القرية رقم (٨)	الدره	الذرة + الحلبة أو الباميه	رئيسية	التبطيط	دائرى جاف	بيانات غير مكتملة	بيانات غير مكتملة	بيانات غير مكتملة	مندثر

يتضح من الجدول السابق ما يلى :-

١- لجوء أفراد قرى جنوب الدلتا (القرى ١ ، ٢ ، ٤ ، ٥ ، ٦) ، وبعض قرى وسطها (القرية رقم٨) إلى الحلبة لخلطها بالذرة لإنتاج أنواع الخبز الرئيسية ، وظل هذا الحرص بين جميع أفراد تلك القرى لفترات زمنية طويلة حتى مطلع ثمانينات هذا القرن . ويعود ذلك إلى الإنتاجية العالية لمحصول الذرة بهذه القرى (كما سبق الإشارة إلى ذلك بالفصل الخاص بتخزين الحبوب) حيث يعمل مسحوق الحلبة على تماسك أرغفة عجين الذرة وعدم تفكك أجزائها ، كبديل مناسب لعدم خلط العجين بكميات كبيرة من دقيق القمح . فى حين لم يستعن بالحلبة أفراد قرى شمال الدلتا الشرقى والغربى تبعًا للإنتاجية المنخفضة للذرة بتلك المناطق . كذلك لم يلجأ أفراد القرية رقم (٣) إلى الحلبة فى مكون خبزهم تبعًا لجذورهم التاريخية البدوية التى حرصوا على التأكيد والمحافظة عليها فى كثير من عاداتهم وتقاليدهم اليومية ومنها أنواع الخبز التى يحرصون على إنتاجها .

٢- تطابق أنواع الخبز بين القريتين (١ ، ٢) تبعًا للقرب الشديد بينهما والذى يصل إلى حد الالتصاق .

٣- تشابه الطريقة التى يتم بها توسعة الرغيف بين قرى الجنوب الشرقى للدلتا ، القرى (١،٢،٥، ٦) حيث يلجئون إلى «المطارح» المصنوعة من شرائح الجريد أو الخشب.

٤- تأثرت القرية رقم (٨) بوسط الدلتا بالطرق المتبعة لتوسعة الرغيف بقرى شمال الدلتا، حيث تتماس القرية- حسب موقعها - مع القرى الشمالية. كذلك تأثرت القرية رقم (٤) بنفس طريقة التوسعة فى أحد أنواع خبزها تبعًا لموقعها على فرع رشيد والذى يعمل كمجرى ملاحى على نقل التأثير وإمكانية التأثر . فضلا عن تأثر نفس القرية بأنواع الخبز التى تستعين «بالمصبة» لقذف الرغيف إلي الفرن ، تلك الطريقة التى تنتشر بين أفراد قرى شمال محافظة الجيزة والتى تقع على الجانب الغربى لفرع رشيد. ليتجلى من خلال ذلك الدور الذى تلعبه قرى التماس فى التأثر والتأثير بمفردات الثقافة الشعبية للقرى المتاخمة لها .

٥- عدم اعتماد أفراد القرية رقم (٦) على الأنواع الجافة من الخبز اعتمادًا رئيسيا ، كما سبق أن أشار إخباريو القرى رقم (١ ، ٢ ، ٤ ، ٥) . وربما يرجع السبب فى

اعتمادهم على الخبز اللين دون الجاف ما يشير إلى جذورهم العربية (البدوية) القديمة في كثير من قرى الشرقية. ويشير إلى ذلك «جمال حمدان» في كتابه شخصية مصر فيقول : «ومن خلال هذه الذبذبات التاريخية الحادة والعنيفة أحيانا والانتقالات الجغرافية الواسعة المدى أحيانا أخرى، مضى توطن تلك القبائل العربية البدوية المتنقلة يأخذ توزيعه النهائي بالتدريج ، ربما واضعًا كذلك الخطوط العريضة لتشكيله الحالي ... أما في شرق الدلتا أو الحوف الشرقي، فهناك في الشرقية (قبيلة) جزام ومن بطونها سعود جزام وبني سعد ، كما نجد بني وائل (من ربيعه) وبطونا من جهينه ، ثم ثعلبه وجرم من طيئ ، بالإضافة إلى فروع من كنانه وعذرة»[١].

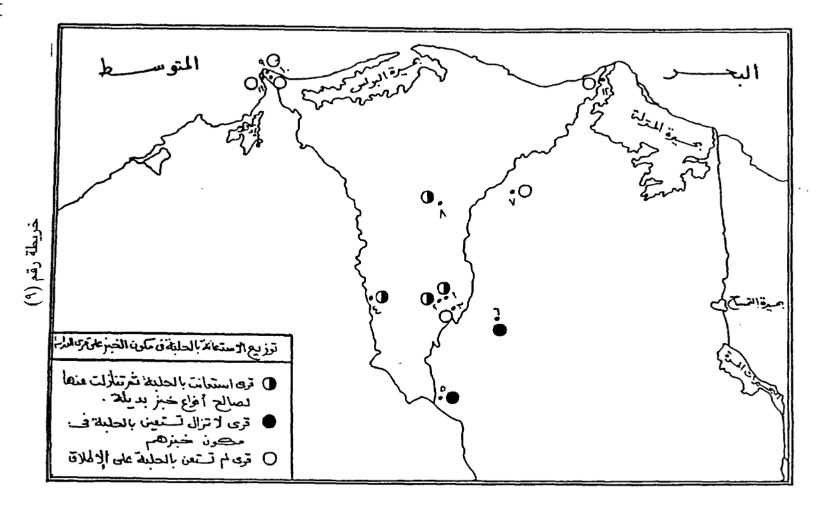
كما يضيف «جمال حمدان» : «وكانت كل قبيلة تقتطع اقطاعات من الأراضي البور أو الزراعة لاستغلالها ، خاصة على أطراف الدلتا في الحوف الشرقي والغربي ، .. ولقد كان هذا كله عاملا جوهريا في الاتجاه التدريجي نحو الاستقرار والتحول من الرعي إلى الزراعة»[٢].

وربما يعزز الأصول العربية البدوية لأفراد القرية رقم (٦) اللجوء إلى حرف الجيم في حديثهم اليومي كبديل للهمزة التي يستعين بها أفراد قرى الدراسة الأخرى دون القرية رقم (٣) التي تنتمي إلى أصول عربية بدوية. ويعزز اتجاهنا لهذا التفسير من حيث ارتباط الجذور البدوية بالاعتماد على الخبز اللين دون الجاف، تلك المعلومات التي سنتناولها والتي حصلنا عليها من أفراد القرية رقم (٣) ، غير أن قدم استقرار القرية رقم (٦) بهذه المنطقة منذ الفتح العربي أو قبله أو بعده بقليل بالقياس إلى حداثة استقرار أفراد القرية رقم (٣) منذ لايزيد على ثلاثمائة عام، هو ما ساهم بشكل مؤثر في تخلي أفراد القرية رقم (٦) عن كثير من ملامح البداوة بعد الإنخراط في الزراعة وحياة المزارعين ، اختلافًا مع أفراد القرية رقم (٣) في اختلاطهم بحياة الفلاحين بالقرى المُحيطة كما سيرد ذلك. كما يتضح تأثر القرية رقم (٥) بذلك الحرص ، حيث يحرصون على إنتاج نوعين رئيسيين من الخبز أحدهما لين . (تقع القريتان ٥ ، ٦ بالجانب الشرقي لفرع دمياط) .

١- جمال حمدان ، شخصية مصر، دراسة في عبقرية المكان ، المجلد الثاني، مرجع سابق، ص٣٠٢ .

٢- المرجع السابق، ص٢٩٩، ٣٠٠ .

خريطة رقم (٩)


البحر المتوسط
بحيرة البرلس
بحيرة المنزلة
بحيرة التمساح
توزيع الاستعانة بالحلبة في مكون الخبز على قرى
قرى استعانت بالحلبة ثم تنازلت عنها لصالح أنواع خبز بديلة .
قرى لا تزال تستعين بالحلبة في مكون خبزهم
قرى لم تستعن بالحلبة على الإطلاق

٦- حافظ أفراد القريتين (٥ ، ٦) على أنواع الخبز التى تدخل الحلبة فى مكونها حتى كتابة هذا البحث ، فى حين تخلت القرى (١ ، ٢ ، ٤ ، ٨) عنها لصالح أنواع لا تدخل الحلبة فى مكوناتها . ليتضح من خلال ذلك اندفاع القرى الأربع نحو التجديد والتغيير فى حين تمسك أفراد القرية رقم (٦) بالقديم كنوع من المحافظة على مفردات التراث تبعًا لأصولهم القديمة ، التى قد تكون دافعهم نحو هذا التمسك، وربما يعود تمسك بعض أفراد القرية رقم(٥) بأنواع خبز الذرة المخلوطة بالحلبة تبعًا لحالة الفقر التى كانت تنتشر بين أفراد هذا المجتمع، نتيجة لحيازتهم المحدودة من الأراضى الزراعية (وهو ما ورد فى الفصل الخاص بالملامح العامة لمجتمعات الدراسة) .

ثانيا : أنواع خبز مخلوط (قمح وذرة) ، ويتم توسعتها بواسطة اليد :

يلاحظ من خلال التناول السابق لأنواع خبز الذرة المخلوطة بمسحوق الحلبة اندثار تلك الأنواع بين أربعة قرى من قرى جنوب الدلتا ووسطها هى القرى (١ ، ٢ ، ٤ ، ٨) . وقد أدى هذا الاندثار إلى ظهور نوع جديد من الخبز يتكون من خليط من دقيق القمح والذرة؛ دون إضافة الحلبة، وتتم توسعته بواسطة اليد أو «القُريره» على «المطارح» الخشبية أو فوق «الطبالى» . وقد اتخذ هذا الخبز اسمًا خاصًا بكل قرية من هذه القرى. وفيما يلى عرض لها وللطرق المتبعة فى توسعتها وتسويتها والشكل الذى تبدو عليه، وكذا الفروق الطبقية المتعلقة بخامة صنعها وشكلها .

١- «العيش البطاطى» بالقريتين (١ ، ٢) :-

تشير المعلومات الميدانية إلى أن بداية انتشار «العيش البطاطى» بالقريتين ، بدأ مع بداية انحسار «العيش المرحرح» ، كبديل عنه ويؤدى الدور الرئيسى الذى كان يؤديه . وكان أفراد الطبقة العليا أكثر استجابة لهذا التغيير ، حيث أن طريقة توسعته لاتتطلب مهارة «الخبازة» المحترفة ، التى تخلت عن أداء دورها كما سبق الإشارة . ومن هنا جاءت الاستعانة بأخريات يقمن بدور التسوية ، كبعض الخدم أو بنات المنزل ونسائه اللائى يستطعن بمهارة متواضعة أداء المهمة . خاصة وأن الكميات التى يحرصن على تخزينها لم تعد تتساوى مع كميات خبز الذرة. يضاف إلى ذلك عزوف أفراد هذه الطبقة عن استساغة طعم الحلبة- أحد المكونات الأساسية فى خامات صنع العيش المرحرح- نظرًا لاستعانتهم بخبز القمح المصنوع منزليا

كنوع لين من أنواع الخبز الخالى تماماً من مسحوق الحلبه . كما أن حتمية إضافة القمح إلى هذا النوع الجديد بنسب تصل إلى النصف أو يزيد أضفى إليه مذاقا طيباً ، دعم التمسك به عند أفراد تلك الطبقة .

وعلى الرغم من عدم تسرع الطبقتين الوسطى والدنيا نحو هذا اللجوء نظراً لاعتياد نسائهما على صناعة «العيش المرحرح» بمهارة متفاوتة دون الاستعانة بالخبازات المتخصصات. إلا أن الدراسة تفيد بأن ذلك البطء لم يستمر أكثر من سنتين ، ثم اندفعتا ناحية هذا الخبز كمحاولة لتقليد خبز الطبقة العليا، وقد ساعد على هذا التقليد درجة الانتعاش الاقتصادى، وخاصة عند أفراد الطبقة الدنيا ، من خلال ما أتاحه ارتفاع أجور العمالة الزراعية فى تلك الفترة الزمنية (بداية العقد الثامن من هذا القرن) . ليصبح «العيش البطاطى» هو الخبز الجاف الرئيسى عند جميع الطبقات الاجتماعية بالقريتين .

تأتى تسمية هذا الخبز «بالعيش البطاطى» نتيجة للطريقة التى تتم بها توسعة الرغيف . وفيما يلى تعرض الإخبارية (جـ/ ١) للطريقة التى تتم بها تسوية وإعداد «العيش البطاطى» فتقول :

> «مكنش العيش البطاطى ده معروف هنا خالص ، كانوا بيعملوه ف الرمالى(*) دلوقت كل الكفر بقى يعمله، العجينة بتاعته بتبقى يابسه شويه ، وبيحطولوا قمح كتير شوية عشان يعرفو يبطوه ، بنعوص إيدينا دقيق لما نيجى نبطط، دقيق قمح ، ونبطط على الطبلية ، واللى بتخبز تحط المطرحه جنب الطبلية كده، وتلاقى الرغيف عليها بعد ما تكون رقينه خالص، وتحدفه ف العرصه ، بتجر الرغيف من على الطبلية بايدها لحد ما يبقى على المطرحه، بنبقى حاطين رده أو دقيق دره ع الطبلية»[١].

> «فيه ناس كانت تشققوا ع المطرحه ، لما يعوزوا يقب يقوموا يتخنوه شويه ، يعنى ما يبططهوش قوى تبقى الشقه قبه كده»[٢].

ويمر الرغيف بمراحل تخزين تتطابق مع ما سبق ذكره بالنسبة «للعيش المرحرح» .

---

* الرمالى: قرية ملاصقة للقرية رقم (١) وقد اختيرت لإجراء الدراسة تحت رقم (٢) .

١- إخبارية رقم (جـ/ ١) .

٢- إخبارية رقم (أ/ ١) .



صورة رقم (٦٥)

بعض أرغفة العيش البطاطى بعد إخراجها من الفرن يلاحظ شكل الرغيف واحتواء وجهه على أجزاء منتفخه «قبه» وهو ما يضفى عليه قدر الهشاشه المطلوب ، يلاحظ أن قطره حوالى ٣٢ سم وسمكه لايزيد على ٠,٨ مم .

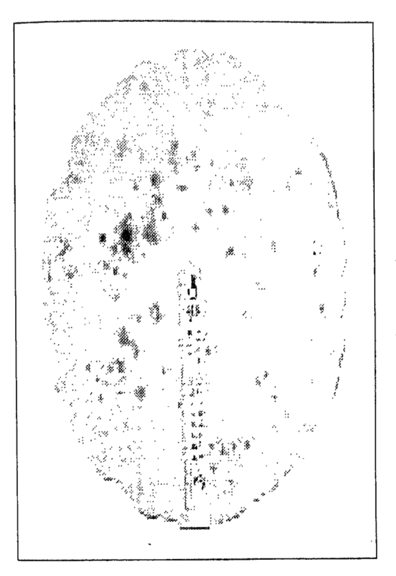
(قرية كفر الأكرم ، مركز قويسنا، محافظة المنوفية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٢٠ / ٤ / ١٩٩٣]

أفادت إخباريات القرية رقم (٢) بحرصهن على أن تقتطع من عجينة «العيش البطاطى» نوع آخر من الخبز يطلق عليه «العيش البكوم»، وتصف الإخبارية رقم (أ / ٢) الطريقة التى يتم بها إعداده للتسوية فتقول :

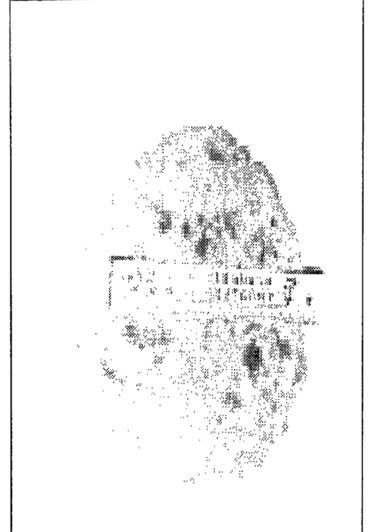
«عجينة البكوم من نفس عجينة البطاطى، هو هو ، بس بنصغره شويه، ونبططه بقى تخين شويه ، يقوم يقب بقى ، يعنى أنا عندى دلوقت البكوم ، والبطاطى ، وعيش قمح متشقق كده، اللى بيبططوا العيش البطاطى ميقوموش ، يبططوا البكوم بعده ، وهى العرصه هى العرصه ، احنا بنلدنه برضه ما بتسبهوش طرى، ما احنا عايزين نخزنه برده زى العيش البطاطى ، يعنى أنا عندى راجلى

بيحب البكوم مبيحبش البطاطى، يقولك ما بيشيعش منه فبنعمل لتنين، بنقسم العيش البكوم منه الطرى ومنه اللى بنلدنه ، الطرى ما هو مش كله بيقب ، ممكن ترمى فى الفرن خمس ترغفه يمكن يصفت (لايقب) واحد ولا اتنين ، فالصافط ده نطلعه أبيض ، نخليه طرى بقى ف مشنه تانيه ، والقابب ده نلدنه ، نفرشه واحد جنب واحد، يتنه قابب، منرجعوش الفرن تانى ولاحاجه ، لو خلصنا خبيز الضهر نفرشه ونلمه تانى يوم الصبح، يتنو عشره خمستاشر يوم ما يجرلوش حاجه»(١).



صورة رقم (٦٦)
رغيف من «العيش البطاطى» يصل قطره إلى حوالى ٢٢ سم وسمكه إلى حوالى ٨ ,٠ مم تظهر بعض الانتفاخات على أجزاء مختلفة من الرغيف مما يضفى عليه قدرا من الهشاشه.
(قرية الرمالى، مركز قويسنا، محافظة المنوفية)
[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٨ / ١٠ / ١٩٩٣]

١- إخبارية رقم (أ/ ٢) .



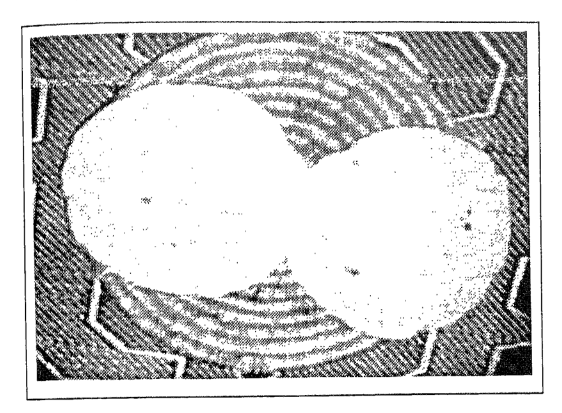
صورة رقم (٦٧)
رغيف من «العيش البكوم يصل قطره إلى حوالى ٢٢ سم وسمك قاعدة الرغيف إلى حوالى ٠,٦ مم. يلاحظ ارتفـــاع وجــــه الرغـــيف وانفـــصـــاله عن قاعدته «قابب» .
(قــرية الرمــالى، مــركـز قويسنا، محافظة المنوفية)
[قـــام البــاحث بالتــقــاط الصورة فى ٨ / ١٠ / ١٩٩٣]

٢- «العيش الشرقاوى » بالقرية رقم (٤) :-

لايختلف «العيش الشرقاوى» من حيث طريقة إعداده وتسويته وكذلك الخامات الداخلة فى تكوينه وارتباط كمية القمح المضافة بالطبقة الاجتماعية والقدرات المادية لأصحابه ، مع ما سبق تناوله عن «العيش البطاطى» بالقريتين (١) ، (٢) . كما تتفق مسأحة الرغيف وسمكه مع ذلك النوع . (أنظر الصورة رقم ٦٨) .

غير أن أفراد القرية رقم (٤) قد حاولوا الاستفادة من أنواع دقيق القمح التى لديهم، فاضافوا أنواع دقيق السن إلى الذرة ، ليحل الأول مكان دقيق القمح الخالص. ومن خلال ذلك الخليط أطلقوا على هذا الخبز «العيش السن» وهو لايختلف عن «العيش الشرقاوى» سوى فى ذلك التبديل .

ويبدو أن ظهور «العيش الشرقاوى» بمجتمع البحث منذ ما يزيد على ثلاثين عامًا، قد دعم الاتجاه ناحية التخلى عن أنواع «العيش الصب» . والتى كانت تحتل المكانة الأولى بما تتيحه عملية تلدينها إلى تخزينها لفترات زمنية طويلة ، ويأتى هذا الإحلال غالبا نتيجة لعدم الحاجة الملحة لتناول وجبات بالحقول نظرًا لما أحدثته الميكنة الزراعية من سرعة إتمام المهام الحقلية .



صورة رقم (٦٨)

رغيفان من «العيش الشرقاوى»

(قرية زاوية الناعورة ، مركز الشهداء ، محافظة المنوفية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ١٢ / ٧ / ١٩٩٣]

«الناس كات بتعمل العيش الصب كتير زمان، أصله كان بينفع يتصر ف المناديل ويخدوه معاهم الغيط يقوم ما يتكسرش ولاحاجة ، الأكل ف الغيط مبقاش زى زمان قل قوى»[١].

كما تشير الإخباريات إلى أن بعض أفراد الطبقة العليا يحرصون على وضع رموز تخص وضعهم الطبقى من خلال هذا النوع من الخبز الذى ينتشر بين كافة الطبقات الاجتماعية بالقرية، حيث درجوا على استبدال الماء باللبن أثناء عملية العجن .

«عيلتنا كانوا يعجنوا العيش الشرقاوى ده بلبن ، بدل ما يحطوا ميه يحطوا لبن، بيبقى لبن حليب على لبن رايب يقلبوه على بعض ، الكلام ده مش ف كل العجين طشت ولاحاجة اللى يعجنوها باللبن، عيلتنا اللى بدعت حكاية اللبن دى لكن بقية البلد كلها بتعجنوا بميه، طلعنا لقينا أمهاتنا بيعملوا كده، فمشينا على كده، فيها ناس تانيه يقولوا ياختى بيعجنوا العيش بلبن، ما عاد إلا العيش راخر اللى يعجنوه بلبن، الناس التانيين غناى برده، لكن ما يهونش عليهم، كل أصحاب البيت ياكلوا منه ، ضيف ، حاجه ، عايزين أكل برده يطلعوا منه، عيش نضيف من اللى بلبن ده»[٢].

حاولت الدراسة الكشف عن السبب الذى دفع نحو إطلاق اسم «العيش الشرقاوى» على هذا الخبز إلا أن الإخبارية (أ/ ٤) لم تستطع توضيح ذلك، فى حين أفادت الإخبارية (ب/ ٤) بأن ذلك يرجع إلى أن هذا الخبز يعود فى أصوله إلى احدى قرى الشرقية ، فقد جلبه معه أحد أفراد القرية، فاستفسر أهل بيته عن طريقة صنعه فحصلوا على المعلومات التى أدت إلى إعدادهم إياه ، وانتشاره بعد ذلك بين جميع أفراد القرية .

«بيقولوا إن كان فيه واحد من بلدنا واخد جناين ف الشرقية ، وجاب عيش معاه من هناك، وسألوا إزاى بيتعمل ، وعملوه»[٣].

يخرج من عجين «العيش الشرقاوى» أو «العيش السن» نوع من الخبز يطلق عليه «العيش الأبور» ، ويقتطع من عجينتهما كبعض الأرغفة اللينة، مثله فى ذلك مثل خبز «البكوم» الذى تناولناه بالقرية رقم (٢) .

١- الإخبارية رقم (أ/ ٤) .

٢- الإخبارية رقم (أ/ ٤) .

٣- إخبارية رقم (ب/ ٤) .

«آخر الخبيز بعد العيش الشرقاوى أو العيش السن، كمان زمان كانوا يعملوه بعد العيش الدره أو المشروع ، لما يخلصوا خبيز يقولوا اعملوا أبورتين نتغدو بهم ، بيبقى نص بطه ، يعنى تخين شويه»[١].

٣- «العيش الخلط» أو «العيش البطاطى» أو «السن» بالقرية رقم (٨) :-

يحتل خبز الخلط مكانة رئيسية بين أفراد المجتمع بوصفه الخبز الجاف الذى يعتمد عليه كمخزون يلجئون إليه فى وجبات اليوم .

تتكون خامة هذا النوع من الخبز من خليط بين دقيق القمح والذرة بنسب متفاوته حسب إمكانات كل أسرة . تتم توسعة رغيف الخلط فوق المطارح الخشبية أو بالاستعانة «بالفريره» ، ليصل قطر الرغيف إلى ما بين ٤٠ : ٥٠ سم ثم يشطر إلى نصفين بواسطة السكين، يطلق على كل شطر «شقه» (أنظر الصور رقم ٤٦، ٤٧، ٤٨، ٤٩، ٥٠) . بفصل تسوية الخبز وعلى الرغم من كون هذه الصور قد التقطت لعملية التسوية بالقريتين رقم (١ ، ١١) إلا أن الطريقة التى تتم بها توسعة هذا النوع من الخبز بهاتين القريتين تتطابق مع الطريقة التى اتبعت لتوسعة هذا النوع من الخبز. وهو ما يوضح أن أنواع خبز شمال الدلتا قد انتشرت بشكل واسع بين أفراد قرى الوسط والجنوب حيث سبق أن تناولنا أنواع الخبز البطاطى بالقرية رقم (١ ،٢) والشرقاوى بالقرية رقم (٤) ، مع اختلاف الحرص على لزوم الانفصال التام لوجه الرغيف عن قاعدته «يقب» ، حيث لم نلحظ ذلك الحرص الذى يصل إلى حد فشل المهمة إذا لم يتحقق هذا الانفصال بشكل كامل عند أفراد القرى الشمالية ، لم نلحظه عند أفراد وسط أو جنوب الدلتا وربما يعود ذلك إلى تعودهم - فيما سبق- على أنواع خبز الذرة المخلوطة بالحلبة والتى لم يكن يتيح لها تكوينها هذا الانتفاخ . الأمر الذى دفع بأفراد تلك القرية والقرى الجنوبية إلى عدم الالتزام بنفس الضوابط التى تحكم رغيف الشمال. وقد أفادت إخباريات هذه القرية بأن نسبة ونوع الدقيق الذى يخلط بدقيق الذرة فى هذا النوع من الخبز دفعت نحو اختيار أسماء للخبز المنتج تشير إلى هذا التكوين ، على الرغم من اتفاق طريقة الإعداد والتسوية ومساحة الرغيف والشكل الذى يكون عليه. فيطلق عليه «العيش البطاطى» فى حالة غلبةنسبة القمح على الذرة (٢ : ١) . كما يطلق عليه «العيش السن» فى حالة استبدال دقيق القمح الخالص بأنواع السن التى تخرج من نخله .

١- إخبارية رقم (ب/ ٤) .

أما «العيش الخلط» فكما تشير الإخبارية بأن نسبة القمح التى تضاف إلى الذرة- كمكون أساسى له - هى عبارة عن خليط بين درجات نعومة هذا الدقيق دون الردة، وقد يكون هذا التكوين لدقيق القمح هو الدافع نحو تسميته «بالعيش الخلط» .

جدول رقم (٩)

خبز رئيسى مخلوط (بالقمح والذرة) غير منتفخ ، وتتم توسعته بواسطة اليد«التبطيط»

البيان / القرية	اسم الخبز	خاماته	مكانته	طريقة التوسعة	شكله ودرجة ليونته	درجة انتفاخه	قطره	سمكه	وجوده
القرية رقم (١)	البطاطى	قمح + ذرة	رئيسية	بواسطة اليد	دائرى جاف	تنتفخ بعض أجزاءه	حوالى ٣٢ سم	حوالى ٨, ٠سم	موجود
القرية رقم (٢)	البطاطى	قمح + ذرة	نفسه	بواسطة اليد	دائرى جاف	تنتفخ بعض أجزاءه	حوالى ٣٢ سم	حوالى ٨, ٠سم	موجود
القرية رقم (٤)	الشرقاوى	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	موجود
القرية رقم (٨)	الخلط أو «السن» أو البطاطى	نفسه	نفسه	نفسه	دائرى يمكن شطره جاف	نفسه	نفسه	نفسه	موجود

يتضح من خلال الجدول السابق ما يلى :-

١- اتفاق خامات صنع هذا النوع من الأرغفة ، وطريقة توسعته بواسطة اليد، وشكله ودرجة ليونته، ودرجة انتفاخه ، وقطر الرغيف وسمكه ، ومكانته الرئيسية، واستمرار وجوده بين أفراد المجتمعات الأربع (١ ، ٢ ، ٤ ، ٨) .

٢- يختلف الاسم الذى يكنى به هذا الخبز بين هذه القرى على الرغم من الاتفاق الذى سبق ذكره .

٣- على الرغم من تشابه طريقة توسعة الرغيف بين القرى الأربع ، إلا أن أفراد القريتين (١ ،٢) يلجأون إلى «الطبالى» لتوسعة الرغيف فوقها ، نظرًا لاعتيادهم الاستعانة «بالمطارح» المصنوعة من شرائح الجريد، والتى لايمكن الاعتماد عليها فى هذا الأمر، غير أن أفراد القريتين (٤ ، ٨) أمكن لهم اللجوء إلى مطارحهم الخشبية لتوسعة الرغيف فوقها فضلا عن إمكان الاستعانة «بالطبالى» .

٤- يرجع التشابه الكبير بين أنواع الخبز بالقريتين (١ ، ٢)، والذى يصل إلى حد التطابق، إلى التصاق القريتين، الأمر الذى أدى إلى تبادل المصالح والزيجات بين أفرادهما ، وهو ما دفع نحو تبادل الخبرات فيما يخص أنواع الخبز والعادات المتبعة فى إعدادها . ويأتى سبق القرية رقم (٢) فى التحول عن أنواع الخبز المخلوطة بالحلبة «المرحرح» و«العيش أبوميه» إلى الخبز البطاطى والعيش البكوم. نتيجة لتعداد أفرادها الذين يتفوقون به عن القرية رقم (١) . (يبلغ تعداد قرية الرمالى ٨٦١٠ نسمه ، فى حين يبلغ عدد سكان قرية كفر الأكرم ٣٩٥٧ نسمه)[١] . فضلا عن أن نسبة الطبقة الدنيا بالقرية رقم (٢) تزيد على نصف عدد السكان ، وهو ما دفع ببعض هؤلاء الأفراد نحو الانتقال بالمدن والقرى البعيدة والقريبة للبحث عن سبل الرزق والعيش، وأدى ذلك إلى تزاوج البعض منهم من تلك القرى، وحرصت زوجاتهم على نقل ما اعتادت عليه من خبرات ومهارات إعداد وتسوية أنواع الخبز الجديدة إلى أفراد القرية رقم (٢) . كما ساعد لجوء أفراد القرية رقم (١) إلى العمالة الزراعية والخدمية ، وكذلك زواج بعض أفرادها من القرية رقم (٢) إلى نقل الأنواع الجديدة من الخبز فى مرحلة تالية .

١- الجهاز المركزى للتعبئة العامة والإحصاء ، التعداد العام ١٩٨٦، النتائج النهائية لسكان الحضر والريف ، محافظة المنوفية، ص٥ ، ٦ .

ثالثا : أنواع خبز البدو المتريف

انفردت القرية رقم (٣) بإنتاج أنواع من خبز الوجبة الواحدة، أو الوجبتين على أكثر تقدير. تلك الأنواع التى كانت تتفق مع طريقة حياتهم كبدو رحل قبل استقرارهم بقرية البحث. ويأتى الحفاظ عليها حرصا على العادات والتقاليد القديمة، فى كثير من أمور حياتهم كمحاولة لخلق قدر من التمايز بينهم وبين القرى الريفية المحيطة . ودعم هذا التمسك وجود أفراد تلك القبائل ذات الأصول البدوية فى حيز عمرانى واحد تضمه قرية البحث ، الأمر الذى ساهم فى عدم الاختلاط السكنى المباشر مع الفلاحين، بما يحملون من ثقافة مغايرة . وليس معنى هذا عدم التأثر بتلك الثقافة ، إلا أن ذلك التأثير كان فى حدود ضيقة ، لاتصل إلى درجة الحذف والاحلال، بقدر ما تصل إلى محاولات التجريب . وهو ما ينطبق على موضوع هذا البحث . حيث اشارت المعلومات الميدانية إلى محافظة أفراد هذا المجتمع على أنواع «خبز الميفه» و«خبز الصاجه» و«القرصة». إلا أن هناك محاولات لتقليد خبز الفلاحين فى القرى المجاورة، تلك المحاولات والتجارب التى تنجح فى بعض الأحيان وتفشل فى كثير من الأحيان . وقد تكون تلك التجارب مؤشراً نحو استيعاب ثقافة الفلاحين بعد الاختلاط الاجبارى الذى بدأت تظهر ملامحه من خلال تعليم الإناث بالقرى والمدن المجاورة، وهو ما أدى إلى اختلاطهن باقرانهن من قرى الفلاحين المجاورة .

> «منعرفش لسه نخبز عيش الفلاحين ، يعنى على رأى اللى بيجول خبيزنا لسه على جده لسه، بس عندنا الست مرات فراج ابنى بتعرف تعمل عيش الفلاحين ع المطرحه ، ويتجرص وكله، هى أصلا من العرب بس اتعلمت واختلطت بالبنات ف المدرسة ، وبنات الجيل الجديد بيتعلموا الحاجات الجديدة ، ما هو أصلا العرب دول ما يجعدوش ع الفرن خالص، اساسًا ، اصله بيبقى إيه عيشه ناشف ، واحنا خدنا ع العيش الطرى»[١].

وفيما يلى نعرض تفصيلا لأنواع الخبز المنتشرة بالقرية :-

١- خبز المِيَفه :-

يرتبط اسم هذا الخبز بالموقد الذى يسوى به «الميفه» (وقد تم تناولها بالتفصيل فى فصل الفرن) .

١- إخبارية رقم (أ/ ٣) .

يحتل «خبز الميفه» مكانة رئيسية بين أفراد مجتمع الدراسة. إذ يمكن إعداده بأى من أنواع الدقيق التى تتوفر لديهم ، فقد أشار إخباريو القرية بصلاحية «الميفه» لتسوية خبز يصنع من القمح الخالص ، أو من خليط بين الذرة والقمح، أو من دقيق الذرة . ومن خلال تلك الصلاحية استمد خبز «الميفه» وجوده على مدار العام وفى وجبات كل يوم. وعلى وجه الخصوص وجبة الغذاء الرئيسية بقرية البحث ، إذ يمكن الاستعانة بخبز الأفران (خبز السوق) فى وجبة الافطار، تبعًا لإمكانات كل أسرة وقدرتها على شرائه .

«خبز الميفه غله يمشى ، مخلوط بيمشى ، ودره بيمشى ، الميفه بالذات ، دره خالص بيمشى، بنسخن ليه شوية الميه ونعجنه على الجاسى كده(*)، جدر ما عندناش غله خالص ، مانكولش، الفجرا أكثر خبيزهم م العيش الدره، يعنى من فين يجيب كيس الدجيج أبوستين جنيه كل شهر، بيعمل على الميفة خبز دره وخلاص»[١].

يبلغ قطر رغيف «الميفة» حوالى ٢٠ سم ، ويصل سمكه إلى حوالى ٢,٥مم . ويلاحظ فى الصورة رقم (٦٩) عدم انفصال وجه الرغيف عن قاعدته . ويصنع منه ما بين خمسة إلى خمسة عشر رغيف فى كل وجبة حسب تعداد أفراد الأسرة.

وعلى الرغم مما ورد فى حديث الإخبارية عن صلاحية «الميفه» لتسوية أنواع من الخبز يدخل فى تكوينها أنواع الدقيق المختلفة، إلا أن الاعتماد عليها يعود فى الأساس لقدرتها على تسوية نوع من الخبز لايدخل فى تكوينه سوى دقيق الذرة الأقل سعرًا ، والذى كان يتوفر بكميات كبيرة عند كثير من أفراد هذا المجتمع، نظرا لقيامهم بنقل محصول الذرة من الحقول إلى البيوت بواسطة «الجمال» عند المزارعين بالقرى المجاورة فى مقابل بعض الكميات منه والتى تقدر بعدد الأحمال التى يتم نقلها .

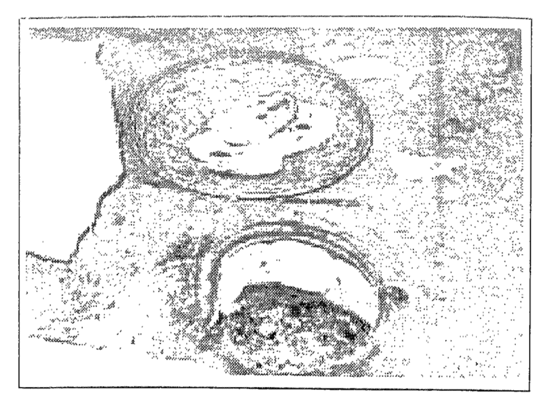
«أغلب الأكل من عيش الميفه، ما هو بيبقى أحلى ، وكمان الدره أرخص، وكان زمان متوفر عندنا، كنا بناخده من الفلاحين فى البلاد اللى حوالينا، ما احنا كنا بننقل لهم الدره ع الجمال. فالدره لو اتعمل رغيف رجيج يفلج، ما فيش مادة تمسكو ، يقومو يخبزوه ع الميفه يطلع رغيف مناسب، شكله مش بطال جدام الناس. لازم يتخنوه شويه عشان يلزق ف الميفه»[٢].

---

* على الجاسى : أى بدرجة ليونه منخفضه.

١- إخبارية رقم (أ/ ٣) .

٢- إخبارى رقم (ب/ ٣) .



صورة رقم (٦٩)

ستة أرغفة من خبز الميفة، ثلاث منهم يلتصقون بالجدار الداخلى للميفه فى مرحلة التسوية، وثلاث منهم تم تسويتهم ويظهر شكل الرغيف بعد تسويته..

(قرية منشأة أبو ذكرى ، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٢ / ١٢ / ١٩٩٣]

٢- خبز الصاجة :-

تأتى أيضا تسمية هذا النوع من الخبز ارتباطا بالموقد الذى يسوى فوقه «الصاجه» . يحتل خبز الصاجة مكانة تالية لخبز الميفة ، حيث يلجأون إلى إعداده فى مناسبات بعينها، نظرا لأن الطريقة التى يتم تسويتها به تتطلب أن تتكون خامته من دقيق القمح الخالص، وهو مالايتوفر بشكل دائم عند أفراد هذا المجتمع .

«مانجدرش نخبز العيش الدره على الصاجه ، العيش يشيط ماهو لازم بيجى رجيج جوى عشان الصاجه بتيجى سخنه ويتسوى العيش من ناحيه واحده.

نجوم بجى نعمل خبز على الصاجه ف المناسبات ماهو بيبجى جمح، ف الفرح والمواسم أى مناسبه ، عشان احنا بنعمل لحمه كتير ف الرغيف الصاج بيبجى طرى ويتلف فيه متابات اللحم»[١].

يبلغ قطر رغيف الصاجة حوالى ٢٨ سم ، وسمكه حوالى ٠,٦ مم، ويتم تسويته فوق الصاجة – الرغيف تلو الرغيف – وتهتم من تتولى عملية التسوية بتقليب الرغيف بحيث لايستقر أحد وجهيه على الصاجة أكثر من دقيقة واحدة، حتى تتم التسوية الكاملة.

وكان هذا النوع من الخبز هو الأكثر ملاءمة لتلك الفترات التى كان ينتقل فيها بعض أفراد هذه القرية إلى القرى المجاورة ، لنقل محاصيلهم الزراعية وكانت الفترة تصل إلى حدود الشهر الكامل ، مما دفع نحو الاستعانة بالصاجة لتسوية الخبز فى تلك الفترات القصيرة والموسمية ، إذ تتميز بخفة وزنها وسهولة الانتقال بها، دون أية أضرار قد تلحق بها، كما يمكن أن يحدث لبناء الميفه .

٣- الجُرصة :-

لاتحتل «القرصة» أو «الجرصة» – كما ينطقها أفراد القرية– مكانة تذكر كنوع من الخبز الذين يحرصون على تسويته ، وقد يرجع الحرص على إعدادها فى فترات متباعدة ، قد تصل إلى الشهور أو السنة ، كنوع من محاولات استرجاع الماضى البعيد والحفاظ على الهوية. وعلى الرغم من إدراك أفراد المجتمع بأن هذا النوع من الخبز كان يتفق مع حالة عدم الاستقرار والانتقال، بحثا عن أماكن المراعى إلا آن محاولاتهم المستمرة للحفاظ على الأصول والتأكيد على الهوية البدوية ، تدفع ببعض الأفراد نحو إعدادها .

«الفكرة إن الناس اللى كات بتسافر وتتنقل من مكان لمكان عشان يعنى يرعو، مبيكونش عندهم أوعيه كافيه، معندهمش صاجه معندهمش ميفه ، فبيكون معاهم قربه فيها شوية ميه، ومعاهم الزواده ، الزواده دى عبارة عن دقيق ، فبياخدوا الدقيق ده يعجنوه ف حاجه صغيرة ويعملو القرصه دى على أساس أنها بتكفى زاد اتنين أو تلاته مسافرين مش مستقرين ف مكان»[٢].

يشير الإخبارى رقم (ب/ ٣) إلى أنه وأهل بيته يحرصون بين الحين والحين على إعداد هذه القرصة . كما يصف الطريقة التى تتم بها التسوية فوق الرمال فيقول :

١- إخبارى رقم (ب/ ٢) .

٢- إخبارى رقم (جـ/ ٢) .

«آه احنا لسه بنعملها بس مش كتير، ساعات تمر سنه منعملهاش. نجيب شوية كوالح ، ونولع فيـهـا ع الرمل ده، بحيث نوثج ف إن الرمل ده مكانه نضـيف، مجاش عليه مية غسل أو حاجه، ونيجى مولعين فوجه ، ماشى ، تيجى الست عاجنه العجين، وبعد ما تعجن العجين تعمله كده قرصه وبتبجى تخينه، بتبجى جمح صافى، الولعة لما تشتغل يتخلى الرمل الأبيض أحمر ، بيبقى ينغبش كده م الحراره ، تيجى شايله الجمر على جنب كده وحاطه الجرصه عليها كده، وتيجى إيه ناشره عليه شوية كوالح صافيه ، مافيش لادخانه ولاحاجه فيها، تيجى نشراها ع الجرصه مع التجليب ، بحيث أن الجرصه ما تنحرجش اللى هىّ، لغاية ما تنشف شويه ، لما تنشف شويه ، تيجى شيلاه ، وجايبه من الملا دى اللى هى ف الأرضيه اللى هىّ فيها نسبه الحرارة شديدة ، تيجى حطاها ع الجُرصه ، وتيجى حطه الجمر فرج الملا بحيث إن الجمر مايجيش ع العجين يحرجه ، وتسيب الجرصة بتاع تلت ساعه ، وبعدين تشيل الجمر عنه وتيجى جلباه ع الناحيه الثانيه ، وتيجى رده على الملا والجمر، وبعد ربع ساعه تشيل الجمر عنه ومنفضاه ، لو بدك تلاجى رمله واحده لازجه ف الجرصة لايمكن ، بيبجى السمك، بتاعها تخين شويه ، يعنى ما تأخننيش بتيجى عاجنه حتة العجين اللى تكفى الأسره بحالها تعملها جرصه»[١].

كما يشير الإخبارى رقم (جـ/ ٣) إلى آن بعض أفراد المجتمع يحرصون فى بعض الأحيان على حشو القرصة ببعض الدهن والتوابل والبصل وتكون فى هذه الحالة بمثابة الخبز الذى يحمل غموسه بداخله .

«فيه ناس بتحشى الجرصه دهن من دهن الكلاوى ، بيكون دهن نضيف ميه ، وبيجى متخرط بالسكينه ، ونحط بهارات كمون وفلفل أسود وشوية بصل مفرومة ، وتيجى الست عامله جرصتين واحده منهم أوسع شوية من التانية، تيجى حطه الحشو ده على الجرصه الواسعة وبعدين تغطيه بالجرصة التانيه ، وتيجى بقى مبروزه الجرصة التحتانية على الجرصة اللى فوق، عشان الرمل مايدخلش على الحشو اللى جوه»[٢].

أما عن مدى انتشار خبز الفلاحين بالقرى المجاورة بهذه القرية، فيرجعه الاخبارى رقم (ب/ ٣) إلى أنه نوع من التحلل من الأصول والتقاليد التى يجب الحفاظ عليها،

١- إخبارى رقم (ب/ ٣) .

٢- إخبارى رقم (جـ/ ٣) .

ويرى أن بعض الأفراد الذين سمحوا بتزويج بناتهم وأبنائهم من الفلاحين على غير ما يجب أن يكون ، حيث يعد هذا عيبا فى حق التقاليد التى لم تكن تسمح سوى بالزواج من الأقارب من أولاد وبنات العم والأخوال، يرى فى ذلك الاختلاط سببا مباشرًا فى التفريط فى بعض عادات الحياة البدوية حيث نقلت الزوجات الفلاحات الطرق التى اعتادتها فى تسوية الخبز فضلا عن عدم تمكنها من تسوية الخبز بواسطة الميفه أو الصاجة .

«عندنا الجماعة الحمايره همه اللى بيستخدموا الفرن أكتر رغم أنهم عرب، بس بيجوزوا م الفلاحين ، فالست تيجى من هناك حافضة العيش بتاع الفرن، عندنا فى العلاوية بسيط، نادر العدل عندنا اللى محافظ ع التجاليد الجديمه وماشى دوغرى ياخد بنت عمه بنت خاله حاجه زى كده» (١).

جدول رقم (١٠)

أنواع خبز البدو المتريف

البيان / القرية	اسم الخبز	خاماته	مكانته	طريقة التوسعة	شكله ودرجة ليونته	درجة انتفاخه	قطره	سمكه	وجوده
القرية رقم (٣)	خبز الميفه	ذرة يمكن خلطه بالقمح بدون خميره	رئيسية	بواسطة اليد	دائرى لين	غير منتفخ	حوالى ٢٠سم	٢,٥مم	موجود
	خبز الصاجه	قمح خالص بدون خميره	مساعدة ومناسبات	بواسطة اليد	دائرى لين	غير منتفخ	حوالى ٢٨سم	٠,٦مم	موجود
	الجرصه	قمح	أثناء السفر والترحال	بواسطة اليد يسوى على الجمر	دائرى لين	غير منتفخ	حوالى ٤٠سم	حوالى ٧سم	نادر

---

١ إخبارى رقم (ب/ ٣) .

ويشير الإخباري إلى أن أنواع الخبز، التي جلبت من قرى الفلاحين المجاورة هي «العيش المشطوح» وهو نفس «العيش المرحرح» الذى سبق تناوله بالقريتين (١ ، ٢) وكذلك «العيش البطاطى».

يتضح من خلال ما سبق ما يلى :-

١- تمسك أفراد القرية رقم (٣) بالعادات والتقاليد المتعلقة بإعداد الخبز وتسويته كأحد العناصر الثقافية التى تؤكد على أصولهم البدوية ، والتى يحرصون على التأكيد عليها حفاظًا على هويتهم حتى لاتذوب فى ثقافة الفلاحين بالقرى المحيطة. وقد تدعم هذا الحرص بوجودهم فى كيان عمرانى شبه مستقل تضمه قرية واحدة، وبالنشاط الاقتصادى لأغلب السكان ، والذى لايبتعد كثيراً عن الأنشطة الاقتصادية التى تزاولها جماعات البدو الرحل .

٢- يأتى تحلل الأفراد من مفردات الثقافة الأم- غالبا- من خلال بعض أسر القبائل الفقيرة والتى لاترى فى القديم ما يدعو إلى التمسك، بل ربما يكون فى الجديد والتجديد مبحثًا عن مكانة مختلفة .

* * *

رابعا : أنواع خبز يستعان بالماكينة لفرد رغيف العجين

سبق للدراسة أن اهتمت - بالفصل الخاص بتسوية الخبز- بالعوامل التى دفعت أفراد القرية رقم (٧) نحو اللجوء إلى الماكينة لفرد رغيف العجين الخاص بخبزهم الرئيسى. ليصبح هذا النوع من الخبز أكثر الأنواع انتشاراً بين جميع أفراد القرية على اختلاف انتماءاتهم الطبقية. كذلك فقد تم تناول الأسباب التى جعلت من خبز الماكينة بالقرية رقم (٨) خبزاً ثانويًا لايحتل مكانة رئيسية بين جميع أفراد المجتمع ، وينحصر وجوده بين بعض الأسر.

أفاد إخباريو القرية رقم (٧) بعدم معرفتهم لآية أنواع من الخبز تخالف الأنواع التى لايزالوا يحرصون على تسويتها حتى الآن. إلا أنهم قد أشاروا إلى أن التغير الذى طرأ على رغيف خبزهم الرئيسى ينحصر فى الطريقة التى تتم بها توسعة الرغيف ، وهو ما غير فى شكل الرغيف المنتج. وكانت النساء تلجأن إلى توسعة الرغيف بواسطة اليد على المطرحة الخشبية قبل ظهور ماكينة فرد الرغيف التى سبق تناولها حيث أدت الاستعانة بها إلى انتصاف الرغيف إلى نصفين «شقتين».

«طول عمرنا ما نعرفش غير العيش اللى هو زى عيش الماكينه ده، رقيق كده، بس كنا قبل الماكنه نبططه ع المطرحه ونزرقه(*) فى الفرن يطلع حته واحده ، دلوقت طلع بداله عيش الماكنه، الماكنه بقت تعمله شقق»[١].

كذلك فإن أنواع خبز هذه القرية تخلو تماماً من مسحوق الحلبة، كمكون من مكونات الخبز، بسبب تضاؤل نسبة دقيق الذرة فى أنواع الخبز التى اعتادوا عليها. الأمر الذى بات معه عدم أهمية إضافة الحلبة التى تعمل على تماسك الرغيف الذى تغلب عليه نسبة الذرة.

«الحلبة معندناش خالص، محدش هنا بيحطها ع العيش أبدا، بنسمع إن فيه بلاد ف الشرقية والمنوفية همه اللى بيحطوا الحلبه ع العيش»[٢].

ويرجع السبب فى عدم لجوء أفراد هذا المجتمع إلى دقيق الذرة الشامية كأحد المكونات الرئيسية فى أنواع خبزهم إلى أن الأراضى الزراعية التى تتبعهم تنخفض فيها نسبة إنتاجيته. وتفسر «فوزيه محمود صادق » الأسباب التى أدت إلى هذا الانخفاض فتقول : «والسبب الرئيسى فى انخفاض مساحة الذرة هنا يرجع إلى العوامل الطبيعية أساسا من حيث قوام التربة وارتفاع ملوحتها فى بعض هذه المراكز .. وعموماً يلاحظ على توزيع المساحات المزروعة بالذرة الشامية بين مناطق الدراسة أن مساحته تقل تدريجيا إذا تركنا جنوب الدلتا واتجهنا شمالا أو تركنا وسط الدلتا واتجهنا شرقاً أو غرباً»[٣].

يُطلق على الخبز الذى يُستعان بالماكينة لفرد رغيفه «عيش المكنه» بين أفراد القريتين (٧، ٨) . وأضاف أفراد القرية رقم (٧) إلى هذا الاسم اسماً آخر هو «العيش الأبيض» ، ويرجع ذلك لمحاولة التفرقة بينه وبين نوع آخر من الخبز ينتشر كخبز لين بالقرية . وتأتى تلك التفرقة من خلال الشكل الذى يبدو عليه كل منهما حيث أن خبز الماكينة يبدو أكثر بياضا من الآخر، أما الثانى فتنتشر على وجه الرغيف كثير من البقع الحمراء التى تدعو إلى تسميته «بالعيش الأحمر» أو«الأبور» .

يصل طول نصف هذا الرغيف «الشقه» منه إلى حوالى ٤٢سم ، وعرضها إلى حوالى ١٠سم، كما يصل سمكها إلى حوالى ٠.٦ مم. (أنظر الصورة رقم ٧٠) .

---

* نزرقه : نلقي به .

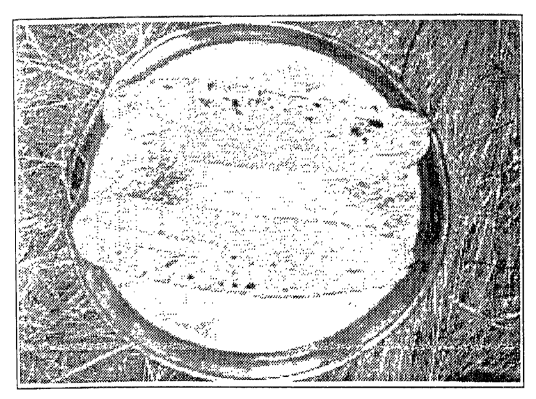
١- إخبارية (أ/ ٧) .

٢- إخبارية رقم (ب/ ٧) .

٣- فوزية محمود صادق ، الأقاليم الزراعية فى الدلتا ، رسالة دكتوراه ، مرجع سابق، ص٢٨٤ .

وفيما يخص مكوناته من الدقيق فكما سبق الإشارة فإن النسبة الغالبة تكون لدقيق القمح، ولا ترتبط تلك النسبة بأى ارتباط بين القدرات المادية أو المكانة الاجتماعية لأهل المنزل، حيث لايتوفر دقيق الذرة بكميات كبيرة بين جميع أفراد القرية.

«اللى عندها دره وعايزه تحط دقيق دره على دقيق القمح تحط بس مش كتير بقى، اللى لها مزاج تحط دره تحط، اللى زارعه، مش مرتبطه بقى بالفقير ولا بالغنى، فيه فقرا ما بيحطوش دره خالص، لو حطت مثلا تحط صفيحة من بتوع السمنه دى على كيلة قمح ، أو متحطش خالص، عيشنا اللى انت شايفه ده مافيهش دره خالص»[1].



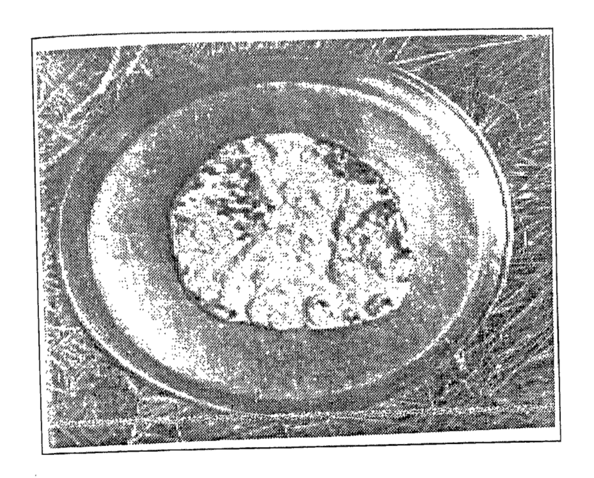
صورة رقم (٧٠)

شقتان من «عيش الماكنه» أو «العيش الأبيض».

(عزبة الشيخ يوسف ، التابعة لقرية الربع، مركز السنبلاوين، محافظة الدقهلية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٧ / ١ / ١٩٩٤]

١- إخبارية رقم (أ/ ٧) .



صورة رقم (٧١)

رغيف من العيش الأبور أو العيش الأحمر.

(عزبة الشيخ يوسف ، التابعة لقرية الربع، مركز السنبلاوين، محافظة الدقهلية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٧ / ١ / ١٩٩٤]

جدول رقم (١١)

خبز يُستعان بالماكينة لفرد رغيف العجين

البيان / القرية	اسم الخبز	خاماته	مكانته	طريقة التوسعة	شكله ودرجة ليونته	درجة انتفاخه	قطره	سمكه	وجوده
القرية رقم (٧)	عيش المكنة أو العيش الأبيض	قمح خالص يمكن إضافة الذرة	رئيسية	بواسطة الماكينة	مستطيل جاف	تنتفخ بعض أجزائه	طوله ٤٢سم عرضه ١٠سم	٠,٦مم	موجود
القرية رقم (٨)	نفسه	نفسه	بعض الأسر	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	موجود

يتضح من خلال ما سبق ما يلى :-

١- اتساع دائرة الاعتماد على خبز الماكينة بين جميع أفراد القرية رقم (٧)، واحتلاله مكانة رئيسية بينهم ، حيث تسمح حالة الجفاف التى تكون عليها آرغفته لتخزينه لفترات زمنية طويلة تصل فى بعض الأحيان إلى حدود الشهر (يحدث هذا فى فصل الشتاء، إذ تساعد حالة الجو بفترة تخزين طويلة). ويتجلى من خلال ذلك حرص أفراد هذا المجتمع على التجديد والاعتماد على أدوات العصر فى إنجاز الأعباء المنزلية اليومية . وهوما يشير إلى رغبة الطبقة الاجتماعية الدنيا (راجع الانتماء الطبقى لأفراد القرية بالفصل الخاص بالملامح العامة لمجتمعات الدراسة) فى التجديد والتغيير، آملا فى الحراك الطبقى.

٢- أدى الاقتراب المكانى للقرية رقم (٨) مع القرية رقم (٧) (يقعان بالقطاع الأوسط للدلتا) إلى تأثر بعض أسر القرية الأولى بالتجديد الذى حرص عليه جميع أفراد القرية الثانية، وهو ما يدعو للإشارة إلى صعود بعض العناصر الفولكلورية من الطبقة الدنيا إلى الوسطى ثم العليا ، ويحدث هذا التأثير أول ما يحدث بالمجتمعات المجاورة ثم يبدأ فى الانتشار بين بقية المجتمعات.

* * *

خامسا : خبز «الكمّاج»

ينتشر خبز «الكماج» انتشاراً واسعًا بين جميع أفراد القرية رقم (١٢) ويحتل مكانة رئيسية بين أنواع الخبز الأخرى، فى حين يقتصر وجوده بالقرية رقم (٨) كنوع من خبز المناسبات .

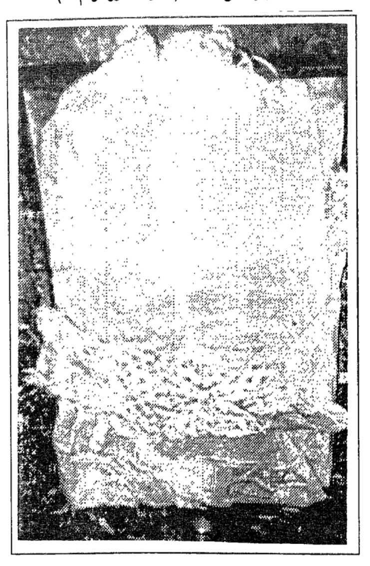
وقد اقتصرت أنواع الخبز بالقرية رقم (١٢) على نوعين رئيسيين هما «الكماج» ، و«العيش الطرى» أو «المرحرح» ، وإن كان الأول يتفوق من حيث المكانة التى يحتلها بين أفراد المجتمع عن الثانى، حيث يمكن أن يؤدى نفس الغرض الذى يؤديه «العيش المرحرح»، من حيث كونه خبزا لينا يناسب وجبات المسنين والأطفال ، إذ يمكن استبقاء بعض أرغفة «الكماج» دون تعريضها للهواء لتظل على حالة الليونة التى تكون عليها بعد إخراجها من الفرن . كذلك فإن الفارق بينهما من حيث الشكل أو سمك الرغيف أو الخامات الداخلة فى تكوينهما لايدفع المتذوقين لكليهما إلى المفاضلة بينهما، نظرا للتشابه الكبير فى التكوين والملامح العامة للرغيفين . ويقتصر الاختلاف بين الاثنين فى الطريقة التى يتم بها توسعة الرغيف .

تتكون خامة الكماج من دقيق القمح الخالص ، ويلجأ أفراد القرية رقم (١٢) إلى شراء الدقيق الجاهز دون المرور بعمليات تنقية القمح وطحنه منذ ما يزيد على عشرين عامًا، نظرا لاشتغال نحو ٨٥٪(*) من عدد السكان فى حرفة الصيد ، الأمر الذى دعم قدرتهم المالية على شراء ما ليس فى حوزتهم ، وأتاح الاختيار بين البدائل التى توفر الجهد والطاقة ، فلم يكن منطقيا أن يكون لجوؤهم إلى القمح فى حالة توفر الدقيق بالمحلات المنتشرة داخل القرية نفسها.

---

* هذه المعلومة حصل عليها الباحث من المجلس القروى لقرية شط الشيخ درغام .

ويمر عجين خبز «الكماج» بعمليات التقريص والتوسعة بواسطة اليد، ثم يتم وضع الأرغفة فوق بعضها البعض على لوح من الخشب ، ليفصل بين كل طبقة وأخرى قطعة من القماش النظيف ، ويصل عدد تلك الطبقات من ثلاث إلى أربع طبقات (أنظر الصورة رقم٧٢) .



صورة رقم (٧٢)
وضع أرغفة الكماج قبل إدخالها إلى الفرن وبعد توسعتها بواسطة اليد، يظهر فى الصورة الطريقة التى يبدو عليها وضع الأرغفة حيث توضع فى طبقات تعلو كل منها الأخرى ويفصل بينها قطعة من القماش النظيف.
(قرية شط الشيخ درغام ، مركز دمياط محافظة دمياط)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى٣ / ٩ / ١٩٩٤]

يتشابه ذلك الوضع لأرغفة الكماج قبل إدخالها إلى الفرن مع الطريقة التى يتبعها العجانون بأفران السوق. وهو ما يسهم فى إنجاز المهمة بشكل سريع، حيث لاتحتاج الخابزة فى هذه الحالة إلى معاونة تذكر أثناء تسوية الخبز. ويمكن أن تقوم بمفردها فى مراحل متتالية بإنجاز المهمة برمتها .

تشير الإخبارية رقم (أ/ ١٢) إلى أهمية مسح وجه كل رغيف ببعض الماء قبل إدخاله إلى الفرن لتحافظ بذلك على لمعان وجه الرغيف مما يؤثر إيجابيا على شكله العام.

«آنا بشيل الكماجه من ع اللوح، واحطه ع المطرحه ، نجيب الميه تبقى فى وعايه(*) صغيره جنبنا كده، وأبل إيدى على وش الكماجه قبل ما تدخل الفرن، وبعدين ع الفرن على طول ، الميه دى تحمر وش الكماجه ويبقى طالع حلو، لكن اللى من غير بلل بيبقى طالع كده جربان ووحش»[1].

وهذا النوع من الخبز هو خبز جاف يصلح للتخزين لفترات طويلة تصل إلى شهر تقريبا ، إلا أن تغيراً قد طرأ على الحرص على التخزين لتلك الفترة الزمنية. حيث أصبح الاتجاه ناحية فترات التخزين القصيرة التى لاتتعدى أسبوعا ، وقد يكون ذلك الاتجاه متأثرًا بوجود خبز الأسواق على مدار كل الأيام، مما يدفع إلى إحلاله مكان المخزون فى حالة فراغ المنزل منه.

وتشير نفس الإخبارية إلى حرصها على استبقاء بعض أرغفة الكماج دون تعريضها للهواء لتبقى لينة فى حالة وجود أحد المسنين أو المسنات الذين لايستطيعون الاعتماد على هذا الخبز الجاف فى وجباتهم اليومية ..

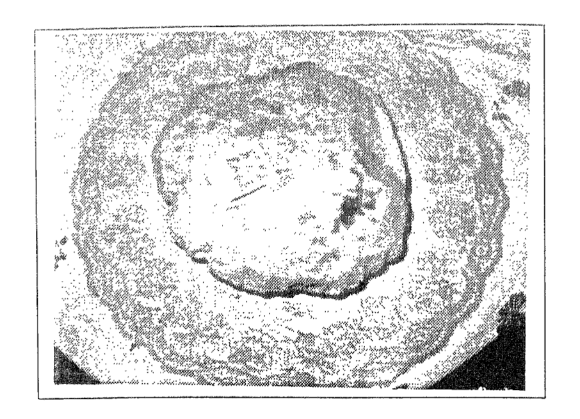
«الكماج لما يخرج من الفرن نحطه ف القفاصه الجريد، وبعدين نفرطه ف الأوضه على صنيه، على حصيره نضيفه، مفرد كده، واحد جنب واحد، وبعد ما ينشف نقوم معبينه ف كرتونه ، أو نحطه على شوال ف ركن من الأوضه كده ونغطيه بحاجة نضيفه . لما يكون فى البيت واحدة عجوزه ما تقدرش تاكل الكماج ده، نقوم نشيل عشرة خمستاشر رغيف بعد ما يطلعوا م الفرن ونلفهم ف حته خلقه نضيفه يتنو طرى، يبقى زى ما يكون طالع م الفرن ، ناس كتير هنا بيخزنوا الكماج ف غزل من بتا ع الصيد»[2].

---

* وعايه : وعاء .

١- إخبارية رقم (أ/ ١٢) .

٢- إخبارية رقم (ب/ ١٢) .

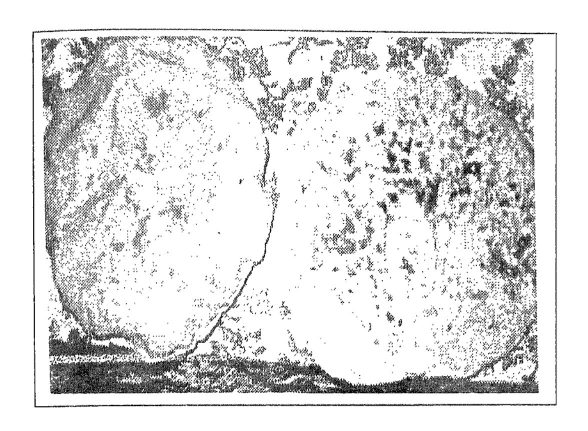


صورة رقم (٧٣)

رغيف من «الكماج»، «كماجه»

(قرية شط الشيخ درغام ، مركز دمياط ، محافظة دمياط)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٣ / ٩ / ١٩٩٤م]



صورة رقم (٧٤)

رغيفان أحدهما من الكماج والآخر من العيش المرحرح على يمين الصورة

رغيف الكماج وعلى يسارها رغيف العيش المرحرح .

(قرية شط الشيخ درغام ، مركز دمياط ، محافظ دمياط)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٣ / ٩ / ١٩٩٤]

يصل قطر رغيف الكماج إلى ما بين ٢٠ : ٢٥ سم وارتفاع وجهه عن قاعدته حوالى ٥سم، ويصل سمك القاعدة إلى حوالى ٥,١مم، ووجه الرغيف إلى حوالى ٠,٨ مم.

جدول رقم (١٢)

خبز رئيسى من دقيق القمح الخالص «الكماج»

البيان / القرية	اسم الخبز	خاماته	مكانته	طريقة التوسعة	شكله ودرجة ليونته	درجة انتفاخه	قطره	سمكه	وجوده
القرية رقم (٨)	الكماج	القمح الخالص	مناسبات	بواسطة اليد أو المطرحة	دائرى جاف ولين	منتفخ	حوالى ٢٠سم	الوجه ٠,٨مم القاعدة ١,٥مم	موجود
القرية رقم(١٢)	نفسه	نفسه	رئيسية	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	موجود

يتضح من خلال ما سبق ما يلى :-

١- الانتشار الواسع لخبز «الكماج» والذى تتكون خامته من دقيق القمح الخالص بين جميع أفراد القرية رقم (١٢)، ويأتى هذا الانتشار نتيجة للنشاط الاقتصادى الغالب على أفراد القرية (حرفة الصيد) بما يتبعها من سيولة نقدية تتيح القدرة على شراء دقيق القمح ، فضلا عن الحيازة الزراعية المتواضعة ، وعدم إنتاج محصول الذرة بهذه الأراضى .

٢- تتأثر القرية رقم (٨) بأنواع خبز المجتمعات القريبة منها، وتختار البعض منها ، إلا أنها لاتحتل مكانة رئيسية بين أفراد المجتمع ، ولايمكن لها أن تزيح الخبزالرئيسى الذى يلائم ما تنتجه الأراضى الزراعية من حاصلات (قمح وذرة) .

* * *

سادساً : أنواع الخبز المنتفخ «الشقق»

احتل هذا النوع من الخبز مكانة رئيسية بين أفراد القرى (٩، ١٠ ، ١١) لدرجة لم تدفع إلى اختيار اسم يميزه عن الأنواع القليلة التى كانت تخرج منه أو من عجينته ، ليتضح من خلال ذلك التناول ضآلة إعدادها ، ومكانتها المتواضعة بالقياس إلى هذا النوع . الأمر الذى لم يدفع إلى محاولة التمييز بينه وبين تلك الأنواع نظراً لوجوده الدائم والمستمر وأنه يمثل المخزون الأساسى لأفراد البيت .

تتكون عجينة «العيش» من خليط من دقيق القمح والذرة بنسب متفاوته حسب القدرات المادية لأصحاب المنزل ، وكذا مدى حرصهم على تميز خبزهم ، إذ أن ارتفاع نسبة القمح تضفى على شكل الرغيف قدرا من التحسن والاستحسان.

«الفقرا يحطوا دره كتير والغناى يكترو القمح ، بس فيه ناس فقرا تشوف العيش بتاعهم تلاقيه أحسن من بتاع الغناى، العيش ده بيبقى جوده من الناس ، وعلى حسب شطارة الست وعلى ما هى متعودة ، حلاوة العيش دى مش بالغنى ولا بالفقر ده بالبخل»[1].

وهذا الخبز يخلو من مسحوق الحلبة كما تخلو منها جميع أنواع الخبز بهذه القرى. أما الطريقة التى يتم بها عجنه فقد عرضنا لها بالتفصيل فى الفصل الخاص بالعجين ، كذلك فإن الطريقة التى تتم بها توسعة الرغيف وشقه إلى نصفين فقد تناولناها بالتفصيل فى الفصل الخاص بتسوية الخبز .

يصل طول «الشقه» الواحدة إلى ما بين ٣٠ : ٤٥ سم، حسب رغبة أهل المنزل فى توسعة الرغيف بالقدر الذى يأملونه ، وتشير الإخباريات إلى أن زيادة اتساع الرغيف يشير كذلك إلى كرم أهل المنزل وقدرهم .

«الفقرا ف البلد هنا، يعملو العيش هو هو بس ما يعملوش الحجم الكبيره ده، بيقطعوه صغير حبه، عشان يعد، يبقى عدد كبير يعنى»[2].

كما يصل انتفاخ الرغيف إلى القدر الذى يبعد وجه الرغيف عن قاعدته بمسافة تصل إلى حوالى ١٢ سم عند منتصف «الشقه» . أما عن سمك فلقتى الرغيف أو «الشقه» فحوالى ٦,٠ مم لكل منهما . (أنظر الصورتين رقم ٧٥ ، ٧٦) .

١- إخبارية رقم (أ/ ٩) .

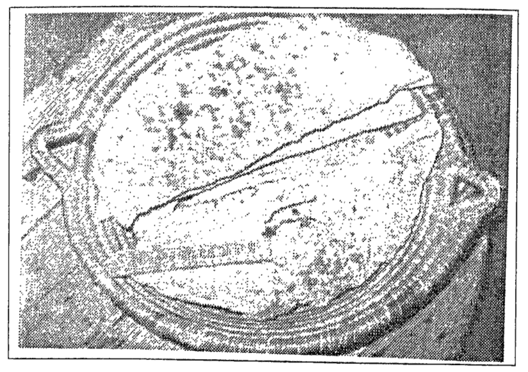
٢- إخبارية رقم (ب/ ١١) .

وتشير الإخباريات إلى أهمية انتفاخ كل «شقه» ، أما التى لم يتم لها هذا الانتفاخ فلاتصلح لأن تقدم إلى الضيوف أو لأهل الدار أنفسهم ، حيث كان يعد ذلك مؤشراً لتقصير من قمن بالمهمة، كما سبق الإشارة . ومن خلال ذلك الفهم درج الناس بمجتمع القرية على عدم تسوية تلك الشقق بالقدر الذى يعمل على جفافها التام، والاعتماد عليها كنوع من الخبز اللين.

«الشقه اللى ما تقبش ، نقوم نجرها على طول من الفرن نطلعها بره ونسيبها طريه، نحطها ف حله ولاحاجه ، اللى تقب بقى، نجرها على عتبة الفرن شويه كده لحد ما تحمص»[١].

يطلق أفراد البحث على تلك الشقق غير مكتمله الانتفاخ «العيش الطرى» أو «الشقق الطريه» للتمييز بينها وبين «العيش».

«نقول هاتو عيش طرى يعنى من الشقق الطرية دى»[٢]



صورة رقم (٧٥)

بعض «شقق» العيش وضعت فى إناء من الخوص «طبق خوص» فى حالة تُقديمها أثناء الوجبات.

(قرية برج رشيد ، مركز رشيد، محافظة البحيرة)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٥ / ٦ / ١٩٩٤]

١- إخبارية رقم (ب / ٩) .

٢- إخبارية رقم (ب / ٩) .



صورة رقم (٧٦)
توضح مدى الانتفاخ الذى تكون عليه «الشقه» بعد تسويتها.
(قرية برج مغيزل ، مركز مطوبس ، محافظة كفر الشيخ)
[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٦ / ٦ / ١٩٩٤]

جدول رقم (١٣)

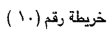
خبز منتفخ «الشقق»

البيان / القرية	اسم الخبز	خاماته	مكانته	طريقة التوسعة	شكله ودرجة ليونته	درجة انتفاخه	قطره	سمكه	وجوده
القرية رقم (٩)	العيش	قمح+ ذرة بنسب متفاوتة	رئيسية	بواسطة اليد التبطيط	شقق جاف	منتفخ	من ٣٠:٤٥ سم يقسم إلى نصفين	الوجه ٠,٣ مم القاعدة ٠,٦ مم الانتفاخ من ٥:٧سم	موجود
القرية رقم(١٠)	العيش	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	موجود
القرية رقم(١١)	العيش	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	موجود

يتضح من خلال ما سبق ما يلى :-

١- اتفاق قرى الشمال الغربى للدلتا القرى (٩، ١٠، ١١) فى نوع الخبز الرئيسى الذى اعتادوا على تسويته حتى وقت إجراء هذا البحث . ويتجلى هذا الاتفاق فى الاسم الذى يطلق عليه، والخامات التى تدخل فى تكوينه، وطريقة توسعة رغيف العجين، وتقسيم الرغيف إلى نصفين «شقتين» ، وأهمية انتفاخ كل «شقه» من شقق الرغيف، بالإضافة إلى الحجم الذى تبدو عليه «الشقق» . ويأتى هذا الاتفاق على الرغم من بعض الاختلاف فى النشاط الاقتصادى الذى يزاوله أفراد كل قرية، والتبعية الإدارية لتلك القرى، فضلا عن وجود مجرى مائى واسع (فرع رشيد) يفصل بين إحدى القرى (القرية رقم١١) والقريتين الأخرتين (القريتان ٩،١٠) (راجع الفصل الخاص بالملامح العامة لمجتمعات الدراسة). وقد يشير ذلك إلى ملامح ثقافية مشتركة بين القرى الثلاث وما يحيط بهم من قرى، خاصة إذا ما تنبهنا إلى العناصر الثقافية الأخرى المشتركة المتعلقة بإعداد الخبز وتسويته .

٢- يبدو أن حرص القرى الثلاث على عدم اختيار اسم يدل على هذا الخبز أو يصفه، ما يشير إلى قلة أنواع الخبز الذى ينتجها أفراد هذه المجتمعات لدرجة لم تدعو إلى أى تنافس مع هذا الخبز الرئيسى .



خريطة رقم (١٠)

سابعا : أنواع خبز المناسبات

احتل خبز القمح فى جميع قرى الدراسة مكانته كنوع من الخبز المميز الذى يلجأ إليه أفراد المجتمع فى مناسبات خاصة (كالعيدين، ومناسبات الزواج، والمواسم)، ليبرز هذا التميز القدرات المادية المتواضعة لأفراد القرى قبل أن تتدخل عوامل التغير فى بعض الانتعاش الاقتصادى منذ مطلع ثمانينات هذا القرن .

وقد ارتبط إنتاج هذا النوع من الخبز بالطبقة العليا، ليلائم الحاجة المستمرة إلى الخبز اللين، ويتناسب مع إمكانات أفراد هذه الطبقة من حيث قدرة الحصول على دقيق القمح. وظل العيش القمح هو خبز المناسبات عند المستويات الطبقية الأخرى . إلا أن الدراسة الميدانية كشفت عن تدخل عوامل التغير التى طرأت على القرى المصرية، والتى ساهمت فى شيوع الاستعانة بهذا الخبز بين كافة الطبقات، دون التقيد بمناسبات معينة. ومن أهم تلك العوامل الانتعاش الاقتصادى- وخاصة عند أفراد الطبقة الدنيا- منذ مطلع ثمانينات هذا القرن، والذى صاحب ارتفاع أجور العمالة الزراعية، والتحاق المتعلمين منهم بالوظائف الحكومية ، وسفر بعض أفرادهم للعمل بالبلاد العربية النفطية، أدى ذلك إلى توفر النقد لدى أفراد تلك الطبقة، مما دعم قدرتهم الشرائية على تقليد أفراد الطبقة العليا فى الحرص على تسوية خبز القمح على مدار العام.

«العيش القمح ده كان بتاع الناس الغناى يعملوه على طول، أما الناس اللى على قد حالهم والفقرا، كانوا يعملوه ف الأعياد بس، حد ميت، فرح، موسم، الناس دلوقت بقت تعملوا كتير من غير مناسبه»[1].

اتفق شكل رغيف خبز القمح والطريقة التى يعجن ويسوى بها بين القرى (١ ، ٢ ، ٤، ٥، ٦، ٧، ٨) ، فى حين تختلف الأسماء التى تطلق عليه كما سيتضح ذلك فى الجدول التالى. وقد اختار أفراد القرى (١، ٢، ٥) اسما له يتفق مع مكون عجينته «العيش القمح» ، فى حين أطلق عليه أفراد القرية رقم (٤) اسم «العيش الكبير» ، نظراً لكبر حجم رغيف العجين منه، حيث يتفوق هذا الحجم على أنواع الخبز الأخرى بتلك القرية .

١- إخبارية رقم (أ/ ١) .

«بنقول عليه العيش الكبير، عشان قطعيته بتبقى كبيره، بتبقى أكبر من قطعية العيش الشرقاوى أو أى عيش تانى»[١].

كما أسماه أفراد القرية رقم (٦) «العيش الخاص» نظراً لخصوصية المكانة التى يحتلها هذا الخبز بينهم .

وأطلق عليه أفراد القرية رقم (٧) اسم «العيش التخين» ، وتعود هذه التسمية ، تبعاً للسمك الكبير الذى يكون عليه، بالقياس إلى أنواع الخبز الأخرى التى تعرفها هذه القرية.

ويُسمى بالقرية رقم (٨) «العيش الرح» ارتباطا بالطريقة التى تتم بها توسعة أرغفته ، على خلاف الطرق التى تتبع بالنسبة للأنواع الأخرى بهذه القرية.

تفيد إخباريات هذه القرى أن هذا الخبز يحتاج إلى طريقة خاصة لإعداده للخبيز، تتفق مع دقيق القمح الذى يصنع منه (تم رصد طريقة عجنه وتقريصه وتعريضه للهواء قبل تخزينه بالصور الموضحه فى فصول أخرى من هذه الدراسة).

يصل قطر رغيف القمح إلى ما بين ٢٣ : ٣٥ سم - حسب رغبة ربة المنزل والانتماء الطبقى للأسرة ، إذ يزيد الاتساع عند أفراد الطبقة العليا- وسمكه إلى حوالى ٢مم، وهو يشبه إلى حد كبير أنواع الخبز التى تنتجها أفران السوق «العيش البلدى» حيث يلزم أن ينفصل وجه الرغيف عن قاعدته «يقب» أثناء تسويته بالفرن . وتشير الإخبارية (أ/ ١) أنه لضمان نجاح ذلك الانتفاخ بالشكل المأمول يجب ترك أرغفة العجين بعد تقريصها فترة زمنية- حوالى نصف ساعة- لتتخمر مرة أخرى بعد التخمر الكلى للعجين. وكما تقول الإخبارية أن الهدف من إعادة التخمر هو الحصول على سمك مناسب لوجه الرغيف وقاعدته .

«نسيبه بعد ما نقطعه ع الطبليه ولا الحاجة اللى احنا مقطعينه عليها لحد ما يرفع ينفش ع الطبلية مسافة ما تحمى الفرن، لما يرفع يقوم يبقى ما يبقاش وشه رقيق لما يستوى»[٢].

تصف نفس الإخبارية الطريقة التى يتم بها توسعة الرغيف ونقله إلى الفرن فتقول:

«واحدة تاخد الرغيف العجين على ايديها كده وترحرحوا شويه وتناوله ع المطرحة ، اللى بتخبز ترحه شويه برضه ع المطرحه»[٣].

١- إخبارية رقم (أ/ ٤) .

٢- إخبارية رقم (أ/ ١) .

٣- إخبارية رقم (أ/ ١) .

كما تشير الإخباريات إلى حرص أفراد الطبقة العليا على استمرا وجود «العيش القمح» بالمنزل لفترة زمنية طويلة تتجاوز العشرين يوما، الأمر الذى كان يدفع بهم نحو تجفيفه «تلدينه» ليتحمل فترة التخزين، ليكون البديل المناسب لأنواع الخبز الجافة الأخرى (أنظر الصورة رقم٧٧ والصورة رقم٧٨) .

«آه فيها ناس كتير بتلدنه عشان يعيش كتير، لما يخلص الخبيز خالص والعرصه تبرد شويه ، نقوم نرجع العيش تانى العرصه يقوم ينشف بقى ويتلدن ويبقى حلو، اللى مـــالوش اسنان ياكل الطرى، واللى يقـــدر بقى ياكل العـــيش المقرمش»(١).



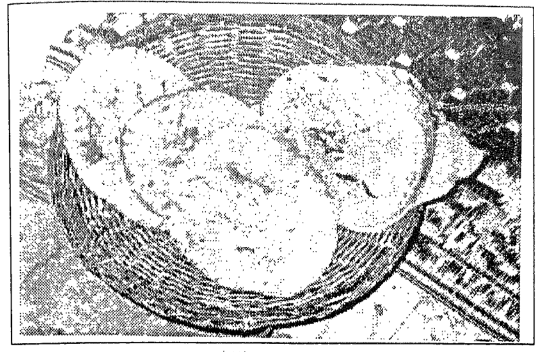
صورة رقم (٧٧)

خبز القمح بعد إخراجه من الفرن ، يتضح فيها طريقة رص الأرغفة بالمشنة قبل تفريشها ..

(قرية كفر الأكرم، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية)

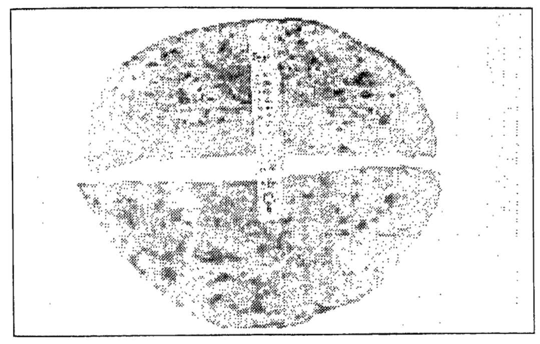
[قام الباحث بالتقاط الصوره فى ٣٠ / ٨ / ١٩٩٤]

١- إخبارية رقم (أ/ ١) .



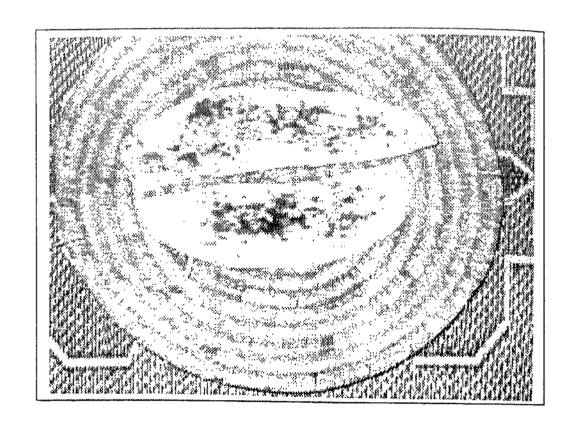
صورة رقم (٧٨)

يظهر على اليسار ثلاثة من أرغفة القمح بعد تلدينها، حتى تتحمل فترة تخزين طويلة. (قرية كفر الأكرم، مركز قويسنا، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٧ / ٩ / ١٩٩٤]



صورة رقم (٧٩)

نصفان «شقتين» من رغيف القمح الذى يصل قطره إلى حوالى ٢٨ سم، وسمكه بعد تلدينه على هذا النحو إلى حوالى ٢ مم. (قرية الرمالى، مركز قويسنا، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة فى٨/١٠/١٩٩٣]



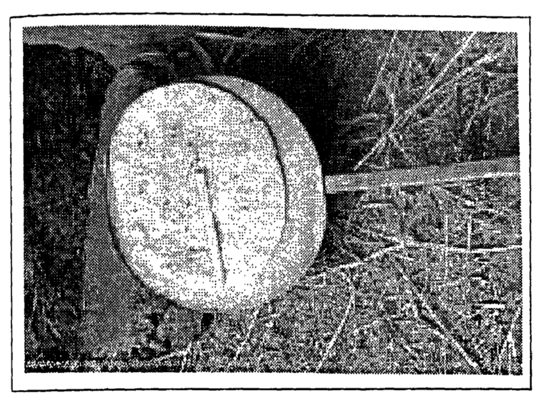
صورة رقم (٨٠)

شقتان من العيش الكبير يصل طول الشقة إلى حوالى ٣٥ سم وعرضها إلى حوالى ١٧ سم،

وسمكها إلى حوالى ٢مم.

(قرية زاوية الناعورة ، مركز الشهداء، محافظة المنوفية) .

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ١٢ / ٧ / ١٩٩٣]



صورة رقم (٨١)

رغيف من العيش التخين يبدو فى الصورة الرغيف وقد انضم وجهه إلى قاعدته على غير الشكل الذى يكون عليه بعد خروجه من الفرن، وهو الشكل الذى يكون عليه الرغيف بعد تخزينه.

(عزبة الشيخ يوسف، التابعة لقرية الربع، مركز السنبلاوين ، محافظة الدقهلية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٧ / ١ / ١٩٩٤]

تشير إخباريات القرية رقم (٦) إلى لجوئهن إلى نوع آخر من خبز القمح بالمناسبات الخاصة والعامة، يطلق عليه «العيش المرحرح» أو «العيش الشواطى»، وهذا النوع من الخبز هو بديل «للعيش الخاص» حيث يلجا بعض أفراد المجتمع إليه فى نفس المناسبات التى تدفع إلى تسويته (المواسم والأعياد ومناسبات الزواج) . ويأتى تفضيل أحدهما عن الآخر تبعا لارادة ربة المنزل وقدراتها المهارية فى إعداد كل منهما . كذلك إلى تفضيل أهل المنزل لواحد منهما دون الآخر.

«العيش المرحرح بيبجى جمع خالص، ناس بتعمله برده ف المواسم والأعياد واحده والده واحدة متجوزه عايزين يودولها عشا، اللى عايز يعمل خاص يعمل واللى عايز يعمل مرحرح يعمل، كل واحد وطلبه»[١].

أما عن الطريقة التى يعد بها العيش «المرحرح» أو «الشواطى» للتسوية وطريقة حفظه وإعادة تسخينه فتوضحها الإخبارية رقم (أ/ ٦) فى قولها التالى :-

«بنخلى العجينة بتاعته تبجى طريه شويه ، وواحدة جاعدة تجرصه بعد ما يخمر، واللى بتخبز تاخد منها ع المطرحه وترح وترمى ف الفرن، زى العيش العادى اللى هو نصه جمع ونصه دره ، بس لما تيجى ترح توسع الرغيف شويه، يجعد على جد ما يجعد ف البيت يومين تلاته أربعه خمسة يتحط ف المشنه طابور كده وناخد منه ناكل، تانى يوم ولاتالت يوم لما يبرد نحميه شويه على صاجه ع البوتاجاز ، فيه ناس يجولو عليه مرحرح ، وناس يجولو عليه شواطى هنا ف البلد»[٢].

ولعل تشابه هذا الخبز – من حيث السمك الذى يكون عليه وخامته الرئيسية، واللجوء إليه فى بعض المناسبات الخاصة– مع خبز «الصاجه» عند أفراد القرية رقم (٣) (بدو متريف) قد يشير إلى الأصول العربية البدوية الأولى لأفراد هذه القرية والتى تظهر بعض ملامحها فى قليل من مفردات الحياة اليومية لأفراد القرية رقم (٦) ، على عكس ظهورها فى كثير من مناحى الحياة عند أفراد القرية رقم (٣) الأحدث فى الاستقرار .

كما تفيد الإخبارية رقم (أ/ ٤) بلجوء بعض أفراد الطبقة العليا بالقرية إلى تسوية نوع خاص من الخبز يطلقون عليه «العيش الرومى». ويعد ذلك نوعًا من محاولات تميز بعض أفراد الطبقى العليا عن بقية الطبقات الأخرى، بل على غيرهم من أفراد نفس الطبقة، نظرًا لأن خامات صنع هذه الأرغفة لاتتوفر سوى للأثرياء .

«العيش الرومى ده محدش بيعملوا ف البلد إلا عيلتنا وبس، ولا فقرا ولاغيرهم، ماحدش ف البلد حاول يقلد العيش ده، لايعرفوا يقلدوه ولايعرفوا يعملوه كمان، ولاتكلفته يقدروا عليها»[٣].

١- إخبارية رقم (أ/ ٦) .

٢- إخبارية رقم (أ/ ٦) .

٣- إخبارية رقم (أ/ ٤) .

تصف الإخبارية الخامات التى تدخل فى تكوين العيش الرومى والطريقة التى يعد ويخزن بها فتقول :

«نعجنوه بلبن وشوية قشطه ف قلبه، لبن حليب ، ودقيق قمح خالص ، ونقطعوه بسمنه ، ونصن (ننتظر) عليه حبه بعد التقطيع لغاية ما يرفع، ما نقطعوش إلا لما يخمر . ولما يرفع يتبطط ع اللوح ، وينشال م اللوح ع المطرحه يتحط ف الفرن، وإحنا بنعجنه نحط عليه حبة البركة وسمسم والخميره طبعا، الواحدة تعوص إيدها سمنه سايحه وتبططوا ع اللوح مش ع الطبلية ما هو مش رقيق قوى زى العيش الشرقاوى، د بيبقى تخين زى العيش القمح بتاع السوق ، ولما يتخبز بقى ويطلع من الفرن يتشقق اربع تربع ويتلدن ، ساعات يحوشوا تلاث أربع أرغفة يتكلوا طراى كده والباقى يلدنوه ، يتلدن بعد الخبيز ف الفرن لما تكون حرارته هديت شويه، بعد التلدين يتفرش ، وبعدين يترص ف سبت نضيف ف كرتونه نضيفه، ف حاجه نضيفه كده»[1].

لم يحرص أفراد القرية رقم (١٢) على إنتاج أى نوع من الخبز بالمناسبات ، نظراً لأن أنواع خبزهم التى يستعينون بها على مدار الأيام «الكماج» و«المرحرح» تتميز بأن خامة صنعها من دقيق القمح الخالص، وهو ما يؤهلها كى تكون ملائمة للمناسبات. ويعود ذلك إلى قدراتهم الشرائية تبعًا للسيولة النقدية التى تحققها حرفة الصيد والاتجار بها كما سبق الإشارة .

كما أفادت إخباريات القرى (٩ ، ١٠ ، ١١) إلى عدم لجوئهن إلى أية أنواع أخرى تخالف «العيش» الذى درجوا على الاستعانة به على مدار الأيام، ويمكن آن تزيد نسبة القمح فى مكونه فى المناسبات . وفى الجدول التالى عرض لأنواع خبز المناسبات بين القرى التى حافظت على تسوية خبز خاص بها .

١- إخبارية رقم (أ/ ٤) .

جدول رقم (١٤)

أنواع خبز المناسبات

البيان / القرية	اسم الخبز	خاماته	مكانته	طريقة التوسعة	شكله ودرجة ليونته	درجة انتفاخه	قطره	سمكه	وجوده
القرية رقم (١)	القمح	القمح الخالص	مناسبات	الرُّخ	دائرى لين وجاف يمكن شطره	منتفخ	حوالى ٢٣سم	الوجه ٦,٠مم القاعدة ٤,١مم	موجود
القرية رقم (٢)	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	حوالى ٢٨سم	نفسه	موجود
القرية رقم (٤)	الكبير	نفسه	نفسه	بواسطة اليد التبطيط	نفسه	نفسه	حوالى ٣٥سم	نفسه	موجود
	الرومى	قمح+ لبن+ قشطه+سمنه + سمسم+ حبة البركة	مناسبات خاص بالأثرياء	بواسطة اليد التبطيط	نفسه ويمكن شطره إلى ٤ أجزاء	نفسه	حوالى٢ ٦سم	نفسه	موجود
القرية رقم (٥)	القمح	القمح الخالص	مناسبات	الرُّخ	دائرى لين	نفسه	حوالى ٢٥سم	نفسه	موجود
القرية رقم (٦)	الخاص	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه		نفسه	نفسه	موجود
	المرحرح أو الشواطى	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	غير منتفخ	حوالى ٣٠سم	٦,٠مم	موجود
القرية رقم (٧)	التخين	نفسه	نفسه	نفسه	دائرى لين وجاف	منتفخ	حوالى ٣٥سم	الوجه ٨,٠مم القاعدة ٥,١مم	موجود
القرية رقم(٨)	الرح	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	موجود

يتجلى من خلال ما سبق ما يلى :

١- التشابه الواضح بين قرى جنوب الدلتا ووسطها القرى (١، ٢، ٤، ٥، ٦، ٧، ٨) فيما يتعلق بخبز المناسبات ، الذى تتكون عجينته من دقيق القمح الخالص ، من حيث شكل الرغيف ودرجة ليونته، ودرجة انتفاخه ، وقطر الرغيف وسمكه، واستمرار وجوده بين أفراد تلك المجتمعات وانتشاره الحالى بين جميع الطبقات الاجتماعية، بكل قرية من هذه القرى بدرجة تسمح له بالوجود بالأيام العادية، ليتخطى بذلك حدود المناسبة . وهو ما قد يشير إلى بداية الانتعاش الاقتصادى بين أفراد المجتمعات القروية منذ مطلع ثمانينات هذا القرن تأثرًا بعوامل سبق ذكرها .

٢- يحاول أفراد الطبقة العليا بالقرية رقم (٤) وضع رموز غير لفظية تؤكد على انتمائهم الطبقى وإمكاناتهم المادية ليختلفوا بها عن بقية الطبقات ، ويتضح ذلك من خلال تسوية أنواع بعينها من الخبز تحتوى على مكونات خاصة .

٣- حافظ أفراد القرية رقم (٦) على تسوية نوع من خبز القمح «المرحرح» أو «الشواطى» قد يشير إلى أصولهم العربية البدوية القديمة، كما سبق الإشارة إلى ذلك .

٤- تنازل أفراد قرى شمال الدلتا (الشرقى والغربى) عن أية أنواع خاصة ترتبط بالمناسبات وهو ما يشير إلى تخليهم عن تعدد أنواع الخبز على خلاف قرى الوسط والجنوب .

* * *

ثامنا : أنواع خبز الوجبة الواحدة

هى أنواع من الخبز اللين التى يستعان بها لوجبة واحدة. وغالبا ما كانت تظهر الحاجة إليها عند خلو المنزل من الأنواع اللينة من الخبز ، أو خلوها التام من كافة أنواع الخبز، فتبادر ربة المنزل إلى إعداد هذا النوع ، الذى لم يكن يتطلب جهدا كبيرًا . ويتسم إعداده بالسرعة التى تتفق مع الحاجة الملحة إليه. حيث لم يكن من الضرورى تخمر عجين هذا النوع ، فضلا عن الإعداد القليلة من الأرغفة التى تناسب الوجبة الواحدة.

وقد أختار أفراد المجتمعات لهذا النوع من الخبز أسماء مختلفة نعرض لها بالجدول التالى، كما نعرض لخامات صنع كل نوع ، والطريقة التى يتم بها توسعة الرغيف، وشكله ودرجة ليونته، ودرجة انتفاخه ، وقطر الرغيف وسمكه ، واستمرار وجوده بين أفراد كل قرية من قرى الدراسة بالجدول رقم (١٥) .

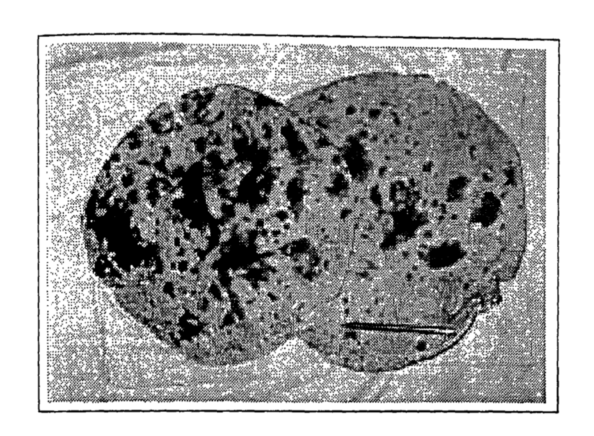
أما عن الخامات الداخلة فى تكوين هذه الأنواع فقد كانت ترتبط كل الارتباط بإمكانات أهل المنزل ، حيث يمكن أن تعجن بواسطة الماء، أو يستبدل الماء باللبن الحليب، كما يمكن أن يضاف إلى العجين بعض القشدة أو الزبد. وهذا الارتباط لايعنى عزوف أفراد الطبقة القادرة (العليا) عن الأنواع المعجونة بالماء، أو عدم قدرة أفراد الطبقة الدنيا على تدعيم العجين ببعض القشدة أو اللبن أو الزبد، إذ يمكن أن تكون الحالة التى دفعت نحو إعداد هذا الخبز السريع هى الفيصل فى الخامات الداخلة فى تكوينه ، فيمكن أن يلجأ إليها أفراد الطبقة الدنيا، كبديل للفطائر التى تقدم لبعض الضيوف الغرباء ، أو مكافأة لرب المنزل أو بعض أفراده ، الذين يؤدون أعمالا حقلية شاقه . فى حين يلجأ أفراد الطبقة العليا إلى العجين بواسطة الماء فى حالة الاحتياج إلى نوع من الخبز اللين الذى يصلح لتناول بعض الوجبات . وتشير هذه المعلومات بانتشار جميع أنواع خبز الوجبة الواحدة بين جميع الطبقات الاجتماعية بقرى الدراسة.

«بتبقى المرحرحة بتاع أكله واحده، حاجه طريه يعنى، كل واحد ومقدرته فيه ناس تعجنها بالميه، وناس بالقشطة واللبن الحليب ، وناس بالسمنة ، وناس تعمل كل الأنواع دى على حسب ما همه عايزين، والمرحرحة ما تتحطش لها خميرة ولا حلبه ولا حاجة ، أكثر الناس تعملها من دقيق القمح ، والغلابه يخلطوها بشوية دره»[1],[*]

تدل المعايشة الميدانية لهذه القرى على اندثار هذا النوع من الخبز ، بشكل متدرج منذ مطلع ثمانينات هذا القرن، تبعًا لبداية الاعتماد على خبز السوق كنوع من الخبز اللين، الذى يمكن الاستعانة به لوجبة واحد.

١- إخبارية رقم (أ/ ١) .

* اتفقت إخباريات القرى الأخرى على المعلومات التى أدلت بها الإخبارية .



صورة رقم (٨٢)

رغيفان من الرقاق

(قرية برج رشيد ، مركز رشيد، محافظة البحيرة)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٦ / ٦ / ١٩٩٤]

جدول رقم (١٥)

أنواع خبز الوجبة الواحدة

البيان / القرية	اسم الخبز	خاماته	مكانته	طريقة التوسعة	شكله ودرجة ليونته	درجة انتفاخه	قطره	سمكه	وجوده
القرية رقم (١)	المرحرحه	قمح خالص بدون خميره يمكن إضافة منتجات الألبان	وجبه واحده	الرَّخ	دائرى لين	غير منتفخ	حوالى ٢٥سم	٠.٨ مم	مندثر
القرية رقم (٢)	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	مندثر
القرية رقم (٤)	الجردوء	قمح+ ذره ١ : ١	نفسه	بواسطة اليد التبطيط	نفسه	منتفخ	نفسه	حوالى ١,٢مم	مندثر
القرية رقم (٥)	الصومى	نفسه	نفسه	الرَّخ	نفسه	غير منتفخ	نفسه	حوالى ٠.٨مم	مندثر
القرية رقم (٦)	الرحالى	قمح خالص بدون خميرة	نفسه	نفسه	دائرى جاف	نفسه	حوالى ٣٠سم	٠.٠٦مم	موجود
القرية رقم (٧)	الرُّحالى	نفسه ويمكن إضافة منتجات الألبان	نفسه	نفسه	دائرى لين	نفسه	حوالى ٢٦سم	٠.٨مم	مندثر
القرية رقم(٨)	البتاوى	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	حوالى ٢٠سم	٠.٨مم	مندثر
القرية رقم (٩)	الرُّقاق	نفسه	نفسه	التبطيط	نفسه	نفسه	حوالىّ ٣٥سم	١مم	موجود
القرية رقم(١٠)	الرُّقاق	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	موجود
القرية رقم(١١)	الفطير أبو لبن	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	موجود

يتضح من خلال الجدول السابق ما يلى :-

١- حرص جميع مجتمعات الدراسة- عدا القرية رقم ١٢- على إنتاج نوع من الخبز الذى يعد بشكل سريع دون تخمر عجينته بسبب ظروف طارئة وعاجلة تدعو إلى تسوية هذا الخبز . ويعود الانتشار الواسع والتشابه الكبير بين أنواعه فى هذه القرى، إلى اعتماد القرية المصرية- قبل تدخل عوامل التغير- على إنتاج حاجتها اليومية الملحة ومن أهمها أنواع الخبز المختلفة، والتى لم يكن لها بديل متاح فى الحالات الطارئة ، إلا تلك الأنواع التى تم عرضها منذ قليل.

٢- تنازل أفراد ست قرى هى (١ ، ٢ ، ٤ ، ٥، ٧،٨) عن تلك الأنواع . نظرًا لسهولة الحصول على خبز السوق الجاهز الذى يلبى الحاجة الملحة والطارئة .

٣- احتفاظ القرية رقم (٦) بالعيش «الرحالى» تبعًا للدور الذى لعبه هذا الخبز عند أفراد القرية، حيث أشار إخباريوها، إلى أن اللجوء إليه يقتصر على سقاية كسره ببعض المرق، لينتج عن هذا الخليط نوع من الأكلات يُطلق عليه «التسقية» . وقد يشير هذا الحرص على تسوية هذا الخبز الخاص باحدى الأكلات، إلى الجذور العربية البدوية لأفراد القرية، حيث لاحظ الباحث حرص أفراد القرية رقم (٣) على هذه الوجبة وبشكل تتفوق به القريتان عن غيرهما من مجتمعات الدراسة .

٤- حرص أفراد قرى شمال غرب الدلتا (القرى ٩ ، ١٠ ، ١١) على إنتاج هذا الخبز حتى زمن إجراء هذا البحث. وقد يعود ذلك إلى أن أنواع خبز تلك القرى تخلو من الأنواع اللينة لدرجة لم تدفع بهم نحو إنتاج أنواع من خبز المناسبات التى سبق ذكرها . فضلا عن تراجع أعداد الماشية المدرة للألبان بين المزارعين بهذه القرى، وتبعًا لنوع الحاصلات التى تصلح أراضيهم الزراعية لإنتاجها . ومن هنا كان استقرار واستمرار ذلك النوع اللين، وليكون فى نفس الوقت بديل مناسب لأنواع الفطائر المختلفة التى تحرص قرى جنوب الدلتا ووسطها على تسويتها والتى يدخل فى مكونها نسب مرتفعة من منتجات الألبان : لاتتوفر بنفس القدر عند أفراد القرى الثلاث .

٥- لم تحصل الدراسة على أية معلومات تفيد بحرص أفراد القرية رقم (١٢) على إنتاج أى نوع من الخبز يخص الوجبة الواحدة، وقد يعود ذلك إلى نوع النشاط الاقتصادى الغالب على أفراد القرية، والذى لم يتح تربية الماشية المدرة للألبان، وهو ما لم يجعل من

الألبان ومشتقاتها أحد مفردات مخزون البيت فى هذه القرية، والتى كانت تعد أحد المكونات الهامة فى هذا النوع من الخبز . فضلا عن أن أنواع خبز هذه القرية كانت من دقيق القمح الخالص، والذى كان يعد الخامة الرئيسية لخبز الوجبة الواحدة عند جميع أفراد القرى الأخرى. نضيف إلى ذلك القرب الواضح والاتصال اليومى الدائم بمدينة دمياط التى يتوفر بأسواقها وأفرانها أنواع الخبز الجاهزة التى تلبى الحاجة الطارئة إلى الخبز. عاون كل ذلك فى عدم حرص أو معرفة أفراد هذه القرية بأى نوع من الخبز يخص وجبة واحدة لظروف طارئة .

٦- تطابق الطريقة المتبعة لتوسعة هذا الخبز بين قرى جنوب شرق الدلتا وقرى الوسط من ناحية الشرق القرى (١ ، ٢ ، ٥ ، ٦، ٧، ٨) طريقة «الرح» فى حين تشابهت الطريقة المتبعة بالقرية رقم (٤) (جنوب غرب الدلتا) ، مع الطريقة التى اتبعها أفراد قرى الشمال الغربى للدلتا (القرى ٩ ، ١٠ ، ١١) . (تقع القرى الأربع على فرع رشيد) . وقد يشير ذلك إلى الدور الذى يلعبه فرع رشيد كمجرى ملاحى فى نقل بعض العناصر الثقافية المتعلقة بإعداد الخبز كما سبق الإشارة .

الخاتمــة

فيما يلى تعرض الدراسة للنتائج التى توصلت إليها، من خلال الموضوعات التى تناولتها على مدار فصولها الميدانية. وهو ما يحقق الكشف عن الجوانب التى تحيط بمشكلة البحث الرئيسية، وتجيب على تساؤلاته . وتستعين فى ذلك بالمناهج وبعض القضايا النظرية التى عاونت فى استخلاص هذه النتائج .

قسمت نتائج الدراسة إلى أربعة محاور : اهتم المحور الأول بأهم النتائج من حيث التمايز والاتفاق الثقافى (المناطق الثقافية) بين قرى البحث ، والتى تتعلق بالعادات والتقاليد المرتبطة بالخبز. أما المحور الثانى فقد تناول نتائج البحث من خلال السياق الثقافى والاجتماعى الذى تدور فى فلكه تلك العادات . كما اهتم المحور الثالث بملامح التغير والعوامل التى تدفع إليها، فيما يرتبط بموضوع هذا البحث. واختص المحور الرابع برؤية مستقبلية لبعض جوانب العادات والتقاليد المتعلقة بإعداد الخبز وتسويته .

أولا : التمايز والاتفاق الثقافى (المناطق الثقافية)

يتجلى من خلال استعراض موضوع البحث، وبقراءة متأنية للخرائط المرفقة، أن هناك قدر من التشابه بين بعض قرى البحث فيما يتعلق بالعادات والتقاليد المرتبطة بالخبز. وهو ما تختلف به عن بعض القرى الأخرى، الأمر الذى قد يشير إلى سمات ثقافية خاصة ، ربما تدل على حدود لبعض المناطق الثقافية داخل قطاع الدلتا الجغرافى. وقد يعمل على إيجاد تلك المناطق وتكوينها بعض العوامل الجغرافية والتاريخية، وطبيعة النشاط الاقتصادى للسكان. كذلك فإن هذه الحدود لاتقف عائقا دون انتشار بعض العادات والمعتقدات والأفكار المرتبطة بالخبز بين قرى البحث. ليكشف ذلك الانتشار فى نفس الوقت عن السمات الثقافية المشتركة للمجتمع المصرى بشكل عام. وهو الذى يختلف بها عن مجتمعات أخرى مغايره . وتكشف هذه الدراسة عن العوامل التى تؤثر بشكل مباشر فى وضع حدود- غير قاطعه- بين قرى الدلتا على هذا النحو.

١- النشاط الاقتصادى للسكان :

يلعب النشاط الاقتصادى الغالب على أفراد أى مجتمع من المجتمعات دوراً شديد الوضوح فى تحديد الملامح الثقافية الخاصة بهذا المجتمع . الأمر الذى يمكن به التكهن بإطار ثقافى

واحد لمجتمعات أخرى تتفق من حيث النشاط الاقتصادى لإفرادها مع بعض القرى التى اختارتها الدراسة ، شريطة أن تحيط بها نفس الظروف الأيكولوجية التى تقوم بدورها فى وضع ضوابط الاتفاق ، والتمايز عن غيرها من المجتمعات . ومن هذا الواقع تشير الدراسة إلى ما يلى..

أ- تحتفظ قرى الصيادين فى أقصى الشمال الشرقى للدلتا بسمات ثقافية خاصة، فيما يتعلق ببعض الممارسات المتعلقة بالخبز، وهو ما تحقق لهذا البحث الكشف عنه من خلال القرية رقم (١٢) والتى تعد عينة ممثلة لتلك القرى، حيث انحصرت تلك القرى فى شريط ضيق يحاط بمياه البحر المتوسط من الشمال وببحيرة المنزلة من الشرق وبفرع دمياط من الغرب ، ليمتد هذا الشريط السكانى من مدينة عزبة البرج فى أقصى الشمال وحتى مدينة دمياط ، لتدفع هذه الطبيعة الجغرافية نحو نشاط اقتصادى واحد . هو صيد الأسماك، وكان لهذا النشاط الدور الواضح فى وضع ملامح الاتفاق الثقافى بين القرى المشابهة وبين الأفراد الممارسين لهذا النشاط . حيث دفع اصطيادهم للأسماك والاتجار بها إلى اتصالهم بالمدن القريبة لتسويق أسماكهم ، كما أدى إلى توفر السيولة النقدية بشكل يومى، مما دعم الاتجاه ناحية الأسواق الخارجية والداخلية لاقتناء ما يلزم لتخزين الحبوب «الصحارة» الخشبية، وشراء الحبوب ذاتها . وكذلك الطاولات الخشبية التى تختص بنقل أرغفة العجين إلى الأفران. وأدى ذلك أيضا إلى تبادل الخدمات الخاصة بإعداد الخبز وتسويته بشكل نقدى مدفوع . حيث يمكن أن ترسل احدى سيدات الطبقة العليا بدقيق خبزها إلى من تقوم عنها بكافة مراحل الإعداد والتسوية . نظير مقابل نقدى معلوم. كما ظهرت أفران الشارع التى تتولى صاحبته تجهيزه وصيانته؛ ليدر عليها دخلا مقابل استخدامه من أخريات . كذلك فإن استعانة أفراد هذا المجتمع بخميرة السوق، وكذا خبز الأفران الجاهز أسبق على غيرهم من قرى الدراسة الأخرى. كما دفع النشاط الاقتصادى الغالب على السكان، إلى تخزين الخبز فى غزل الشباك.

ب- تتشابه قرى جنوب الدلتا ووسطها فى الملامح الثقافية الخاصة بعناصر العادات والتقاليد المتعلقة بالخبز، تبعا لاشتغال أغلب أفراد تلك القرى بأعمال الزراعة التقليدية. وهو ما كان يدفع- قبل ظهور الميكنة الحديثة- نحو أهمية التفاعل والتساند الاجتماعى لأداء المهام الحقلية عن طريق المزاملة، وخاصة بين أفراد الطبقتين الوسطى والدنيا . الأمر الذى أدى إلى انطباع هذا النوع من النشاط على طبيعة العلاقة بين الجارات والصديقات والقريبات : فيما يرتبط بأعمال الخبيز بين أفراد الطبقتين.

كما أن الأعمال الحقلية بما تستتبعه من احتكاك دائم بالأرض الزراعية الطينية قد ساهم في اللجوء إلى أعمال الطين؛ فيما يتعلق ببناء المخازن الطينية بطريقة «الطوف»، والاستعانة بالطين لتجهيز قاعدة تسوية الخبز. وكذا إعداد «المرصات» الطينية اللازمة لتخمر أرغفة القمح. فضلا عن صنع مخازن طينية لتخزين الدقيق.

كما كان لطبيعة هذا النشاط الاقتصادى القائم على الزراعة التقليدية: الدور الواضح فى عدم توفر السيولة النقدية بشكل يومى- قبل التغير الذى طرأ على المجتمعات الريفية- الأمر الذى لم يكن يدفع نحو اللجوء إلى الأسواق الخارجية بغرض اقتناء ما يلزم لأعمال الخبز. وهو ما دعم الاعتماد على الموجود والمتاح لتلبية الحاجات اليومية المنزلية الملحة ، وإعادة توظيف الأشياء .

ج- أحيطت القرية رقم (٣) (بدو متريف) بسمات ثقافية ذات ملامح خاصة : فيما يتعلق بالعادات والتقاليد المرتبطة بالخبز. ويأتى ذلك الاختلاف عن قرى محافظة المنوفية المحيطة بها، تبعا لعدم ميل أفرادها إلى الانخراط فى أعمال الزراعة التقليدية. واحتفاظهم ببعض الأنشطة التى تتفق مع أصولهم البدوية ، كالرعى وتربية الإبل ، كما أن نشأتهم التاريخية بالمنطقة فى حيز زمنى ما بين مائتين إلى ثلاثمائة عام. ساهم كل ذلك فى وضع حدود فاصلة فيما بينهم وبين القرى المحيطة وخاصة ما يتعلق بالعادات والتقاليد المرتبطة بالخبز. ويتضح ذلك من خلال طرق تخزين الحبوب، وأدوات العجن والتسوية، وأنواع الخبز وأشكالها والأسماء التى تطلق عليها. وكذا الطرق المتبعة فى تسوية كل نوع وتخزينه (الخبز اللين الخاص بالوجبة الواحدة، دون الحرص على تخزينه لفترات طويلة)، وشكل الأفران «الصاجة» و«الميفه».

ولعل تلك الحالة الخاصة بالقرية رقم (٣) تنطبق على غيرها من قرى البدو المتريف التى تنتشر بمنطقة الدلتا . شريطة أن تتشابه نفس الظروف من حيث تمركز أفراد القرية فى حيز عمرانى واحد، يبتعد بهم بعض الشئ عن الاختلاط اليومى بأفراد ينتمون إلى ثقافة مغايرة ، قد يؤثر فى ثقافتهم الأم. وهو ما كشفت عنه الدراسة لبعض أفراد من البدو لايزيد عددهم عن عشر أسر قد اختاروا القرية رقم (٢) للعيش بها. الأمر الذى أدى إلى انصهارهم التام بمجتمع تلك القرية ، ولم يعد هناك الكثير مما يميزهم عن أفرادها.

٢- إنتاج المحصولات الزراعية :

لعب الإنتاج الزراعى للمحصولات دوراً مؤثراً فى الخامات الداخلة فى تكوين رغيف الخبز بقرى الدراسة المختارة. وهو ما دعم وجود أنواع بعينها تختلف عن أنواع خبز القرى الأخرى

الأمر الذى دفع إلى اختلاف شكل الرغيف والطرق المتبعة فى تسويته. كذلك فإن إنتاج الحاصلات الزراعية التجارية ساهم فى الاتصال المبكر لأفراد تلك المجتمعات بمجتمعات حضرية مجاورة. مما دعم استجابتهم للتجديد ولجوئهم إلى الأسواق الخارجية، دون الاعتماد على المتاح والموجود. ويتضح ذلك مما يلى :

أ- أدى ارتفاع نسبة إنتاج الذرة بقرى جنوب الدلتا، وتوسط تلك النسبة بقرى وسطها ، إلى لجوء أفراد تلك القرى إلى أنواع خبز الذرة التى تدعم بمسحوق الحلبة، ليسهم ذلك فى تماسك الرغيف. وكانت تلك الأنواع من الخبز هى الدافع نحو الاستعانة بالأدوات اللازمة لتوسعة الرغيف بواسطة مطارح من الجريد وشرائح الخشب التى تسمح بمرور الردة من خلالها ، حال توسعة الرغيف. وذلك بقرى الجنوب والجنوب الشرقى للدلتا، ويختلف الأمر بالنسبة لقرى شمال الدلتا ، حيث تتضاءل نسبة إنتاج الذرة ، الأمر الذى أدى إلى عدم الاستعانة بالحلبة على الإطلاق فى أنواع خبزهم، فى حين لجأ أفراد الجنوب الغربى للدلتا إلى أنواع خبز «الصب» أو البتاو ، التى تعتمد على «المصبة» فى قذف الرغيف إلى الفرن. تلك الأنواع التى تخلط كذلك بمسحوق الحلبة. كما لجأ أفراد قرى شمال الدلتا ووسطها إلى أنواع المطارح الخشبية التى يستعان بها لتوسعة الرغيف بطريقة «التبطيط» دون طريقة «الروح» .

ب- دعم إنتاج أراضى قرى شمال الدلتا وبعض قرى وسطها للأرز كوجبة يومية رئيسية يدعمها وجود السمك. وخاصة عند أفراد القرى المحيطة بالبحيرات الشمالية والشرقية والغربية، وكذلك البحر المتوسط . دعم ذلك انحياز أفراد تلك القرى إلى السمك والأرز باعتبارهما شريك رئيسى لرغيف الخبز والذى يعد عند أفراد قرى الجنوب ركيزة رئيسية ومؤونة أساسية للحياة على مدار الوجبات اليومية.

ج- أثرت الحاصلات الزراعية التجارية وخاصة إنتاج أنواع التمر المختلفة بقرى شمال الدلتا . ووجود النخيل بتلك القرى أثر ذلك فى انتشار أعمال الخوص والجريد بما ساعد على الاستعانة بها لتخزين حبوب الذرة بين أفراد قرى أقصى الشمال الغربى للدلتا. كما دفع إنتاج القرية رقم (١١) للحاصلات الزراعية التجارية أفرادها نحو الاتصال بمدينة رشيد القريبة .

كما أدى هذا النوع من النشاط التجارى للحاصلات الزراعية التجارية ، بأفراد هذا المجتمع إلى السبق نحو خبز السوق بالقياس إلى قرى جنوب الدلتا ووسطها. نستثنى من ذلك القرية رقم (٥) نظرا لإنتاج أفرادها للحاصلات الزراعية التجارية واقترابهم من مدينتى القاهرة والقناطر الخيرية. وهو ما دعم نفس الاتجاه ناحية خبز السوق.

٣- النشأة والجذور التاريخية:

خلصت الدراسة إلى تأثير الجذور التاريخية لأفراد القرية رقم (٣) (بدو متريف)، فى الاحتفاظ بالعادات والتقاليد المرتبطة بإعداد الخبز وتخزينه وشكله ونوعه، وهو ما يتفق وتلك الجذور. كما تبين للدراسة بعض الملامح التى تشير إلى الجذور التاريخية العربية البدوية لقرى الحوف الشرقى الأوسط للدلتا المصرية والتى تمثلها القرية رقم (٦) . حيث لايزال الحرص على أنواع الخبز اللينة كمؤونة يستعان بها فى كافة الوجبات . إلا أن اختلاف الظروف التاريخية التى أحاطت بكليهما قد دعمت الانصهار الثقافى شبه الكامل بثقافة الفلاحين التقليدية فيما يتعلق بالقرية رقم (٦) . حيث تتراوح سنين تمركزهم فى تلك البقعة من الأرض فى محيط زمنى يزيد على ألف عام (منذ الفتح العربى أو قبله أو بعده بقليل كما أشار إلى ذلك جمال حمدان فى كتابه شخصية مصر)، والانصهار البطئ والضئيل بالنسبة لأفراد القرية رقم (٣) حيث النشأة التاريخية التى لم تتجاوز ثلاثمائة عام (حسب المعلومات التى أفاد بها إخباريوها) وهو ما قد ينبئ عن انصهار ثقافتهم بثقافة الفلاحين فى أزمنة مقبلة.

٤- الظروف المناخية:

تبين لهذه الدراسة تأثير الظروف المناخية على بعض العادات المرتبطة بتخزين الحبوب الداخلة فى تكوين الخبز، حيث حرص أفراد قرى أقصى الشمال الغربى للدلتا على تخزين تلك الحبوب، بمخازن مدعمة بقوالب الطوب، دون مخازن الطوف الطينى انصياعاً للأمطار الغزيرة التى تهطل على تلك المنطقة فى فصل الشتاء (كما سبق أن أشرنا فى فصل تخزين الحبوب اعتماداً على شهادة جمال حمدان فى كتابه شخصية مصر) .

وعلى الرغم من ذلك الاختلاف بين قرى البحث الذى قد يدعم وضع حدود- غير قاطعة أو فاصلة- لمناطق ثقافية داخل نطاق دلتا نيل مصر حيث يمكن أن يتمتع أفراد مجتمعات الصيد وخاصة أولئك الذين يعيشون فى الشريط الشمالى الشرقى من الدلتا ، ما بين قرية عزبة البرج فى أقصى الشمال وحتى مدينة دمياط، بثقافة تتأسس على النشاط الاقتصادى للأفراد ويدعمها إنتاج القرى المحيطة والقريبة لمحصول الأرز . كذلك فإن مجتمعات جنوب الدلتا ووسطها. حيث الزراعات التقليدية ، والنشأة التاريخية الأقدم ، وإنتاج محصول الذرة بشكل مكثف . يمكن أن يدفع ذلك إلى ثقافة متشابهة يختلفون بها عن المناطق الأخرى. نضيف إلى ذلك ثقافة قرى البدو المتريف، وقد يأتى أفراد قرى الشمال الغربى للدلتا ضمن نطاق ثقافى متوحد ومغاير انصياعاً للعوامل السابقة الذكر.

وعلى الرغم من كل ذلك إلا أن الدراسة الميدانية قد كشفت عن انتشار بعض العادات والتقاليد والمعتقدات المرتبطة بالخبز بين جميع أفراد قرى البحث ، ليؤشر ذلك إلى انصياع تلك القرى لثقافة المصريين على وجه العموم على الرغم من تلك الحدود الثقافية التى أشرنا إليها. ويتجلى ذلك التشابه والانتشار فيما يتعلق بالمأثورات القولية المتعلقة بالعجن ، وكذلك المعتقدات المرتبطة بوجود الملائكة أو لجان بالفرن، والمفاهيم المتعلقة بتأثير القائمة على العجن على سرعة تخمره . وأيضا المعتقدات التى ترتبط بإقراض المناخل والغرابيل ولهو الصغار بها. كذلك التشابه الكبير فى شكل الفرن والأدوات اللازمة لتسوية الرغيف والطريقة التى يسوى بها بالفرن .

وتستطيع الدراسة أن تكشف فى هذا الصدد عن قدرة الأقوال والمفاهيم والمعتقدات المرتبطة بالخبز على الانتشار بين جميع أفراد القرى المدروسة بشكل سريع. حيث يتم نقلها بين الأفراد عن طريق الزيجات المتبادلة والأحاديث المتداولة التى يمكن انتقالها بطريقة ميسرة. وهو ما يخالف الانتقال البطئ لطرق إعداد وتسوية الخبز والأدوات اللازمة لذلك حيث تفرض العادة وجودها واستمرارها تبعا للوثوق فى صحتها وملائمتها لأفراد كل مجتمع .

ثانيا : السياق الثقافى والاجتماعى :

كما خلصت الدراسة لبعض النتائج التى تتعلق بالسياق الثقافى والاجتماعى الذى تدور فى فلكه العادات والتقاليد المرتبطة بالخبز نجملها فيما يلى :

١- تعد التنشئة الاجتماعية داخل المنزل، العامل الأقوى فى التأثير على حرص المتعلمات والعاملات بوظائف حكومية اللاتى انتقلن من الحياة داخل المسكن التقليدى إلى الحياة فى مساكن تماثل مساكن الحضر- فى تمسكهن أو تخليهن عن أنواع الخبز التقليدية .

٢- تحافظ العجائز من السيدات على بعض الأقوال المصاحبة لعملية العجين وتسوية الخبز. وكذا المعتقدات التى تدور حول المناخل والغرابيل ووجود الملائكة أو لجان داخل الفرن، وإمكان إيقاع الضرر على القائمة بعملية الخبيز. وتعمل العجائز على إعادة بث تلك الأقوال والمعتقدات إلى أفراد المجتمع وخاصة النساء والبنات، إلا أن التغير الذى بدأ يطرأ على فكر أفراد المجتمعات- وخاصة الإناث بعد انتشار التعليم بينهن- يساهم بشكل مباشر فى عدم اتساع دائرة التلقى والقبول والانتشار.

٣- يحتفظ أفراد الطبقة العليا برموز خاصة بهم من خلال شكل الرغيف وحجمه والخامات الداخلة فى تكوينه ، لترمى تلك الرموز إلى تلك المحاولات التى يهدف من خلالها أفراد تلك الطبقة ، إلى التميز عن أفراد المجتمعات التى ينتمون إليها .

٤- تعد العمليات المرتبطة بإعداد الخبز عمليات نسائية خالصة . وهى من صميم الأعباء المنزلية التى تلقى على عاتق المرأة بقرى البحث، ويعد تغيير هذا الواقع بمثابة المخالفة ، التى يعاقب عليها الرجل عقابا جماعيا معنويا، يبتعد به عن مكانة الرجال .

ثالثا : ملامح التغير

توصلت الدراسة الميدانية من خلال الواقع الحالى للعادات والتقاليد والمعتقدات المرتبطة بإعداد الخبز وتسويته وتخزينه : إلى أن هناك تأثير واضح لعوامل التغير التى طرأت على المجتمع المصرى بشكل عام وعلى قرى البحث بشكل خاص على عناصر الثقافة التقليدية المرتبطة بهذا الموضوع . وقد كان للتعليم وخاصة الاتجاه ناحية تعليم الإناث والتحاقهن بالوظائف الحكومية ، وكذلك ظهور الميكنة الحديثة فى طحن الحبوب ونخلها، وأيضا الانتشار الواسع للميكنة فى أعمال الحقل، فضلا عن الاتصال المباشر وغير المباشر بالمجتمعات الأخرى ذات الثقافات المغايرة، وتغير شكل المسكن، فضلا عن دعم رغيف الخبز وانتشار أفرانه بين كافة المجتمعات القروية، والمدن القريبة ، ودعم أنوا ع الدقيق والوجود المستمر لها بالمحال والبقالات المنتشرة فى جميع قرى البحث، ساهم كل ذلك فى التأثير على العناصر التقليدية المتعلقة بالخبز على هذا النحو :

١- أدى تشابه عوامل التغير السابقة الذكر بين كافة قرى الدراسة وانتشارها السريع بين أفراد تلك القرى : إلى تراجع الفواصل الثقافية المحددة للمناطق الثقافية- التى أشرنا إليها- والتى كان يمكن رصدها بشكل أكثر تحديداً قبل ذلك التأثير المباشر وغير المباشر لتلك العوامل التى دعمت الأفكار المتشابهة حول العادات والتقاليد والمعتقدات المرتبطة بالخبز والاتجاه نحو التخلى أو الإحلال.

٢- كما اتضح للدراسة الميدانية أن تقبل التغير والحرص على التجديد والتغيير يتحرك صاعداً من بين أفراد الطبقة الدنيا نحو التأثير فى بقية أفراد الطبقات الأخرى، ويتجلى ذلك من خلال ما رصدته الدراسة من حرص أفراد القرية رقم (٧) عزبة الشيخ يوسف بمحافظة

الدقهلية على تقبل الانتشار الواسع والسريع للميكنة الحديثة فى عمليات فرد وتسوية الرغيف ، وكذلك الحرص على شراء أفران الغاز اللازمة لتسوية الخبز، وكذلك بعض أفراد الطبقة الدنيا بالمجتمعات الأخرى، انصياعًا لمحاولاتهم الدائمة لتخليهم عن انتمائهم الطبقى من خلال تلك الرموز التى تشير إلى تغير قدراتهم المادية أملا فى الحراك الطبقى.

٣- كما رصدت الدراسة الميدانية ذلك النمو المستمر فى وجود السيولة النقدية بين أفراد قرى الدراسة، نتيجة لاشتغال المتعلمين بالوظائف الحكومية وسفر البعض منهم إلى البلاد النفطية ، فضلا عن ارتفاع أثمان الحاصلات الزراعية ، واتجاه الزراعة التقليدية نحو استزراع أنواع من الزراعات تناسب آليات السوق وارتفاع أسعار اللحوم الحمراء، أدى كل ذلك إلى درجة من الانتعاش الاقتصادى التى أثرت بشكل واضح على نوع الخبز. والخامات الداخلة فى تكوينه، حيث أصبح خبز المناسبات الخاصة خبزًا شائعًا على مدار العام بين كافة الطبقات الاجتماعية ، كما شارك دقيق القمح بشكل واضح فى أنواع الخبز الرئيسية ، وبات التخلى عن مسحوق الحلبة ليدعم خبز الذرة الخالص: وشيكا بين كثير من المجتمعات التى حرصت على ذلك النوع من الخبز.

٤- كما كشفت الدراسة عن ملامح التراجع عن الاعتماد الكامل على خبز السوق بنسب متفاوتة بين قرى الدراسة، حيث وصل هذا الاعتماد لنسبة تزيد على ٨٠٪ من عدد السكان عند أفراد القرية رقم (٥) . ويتراوح هذا الاعتماد بين ٢٠: ٥٠٪ بين أفراد القرى الأخرى حسب مبررات مختلفة ، طبقا لتقبل التغير ووجود أفران خبز السوق بتلك القرى ، وقد انتشر ذلك الاعتماد فى فترة تراوحت بين عشر سنوات منذ مطلع الثمانينات حتى مطلع تسعينيات هذا القرن، لتبدأ ملامح التراجع عن ذلك اللجوء منذ مطلع التسعينيات حتى الآن . ويأتسس ذلك التراجع على مبررات مختلفة من أهمها، رداءة خبز السوق، وعدم سهولة الحصول عليه فى كل الأوقات ، وتوفر الدقيق بالأسواق ، والاتجاه ناحية الترشيد الاستهلاكى ، حيث ثبت لربة المنزل ارتفاع ثمن خبز السوق بالقياس إلى أنواع الخبز المعدة منزليا ، كذلك فإن الانتشار الآخذ فى الاتساع لأفران الصاج التى تعتمد على غاز البوتاجاز، فى عملية الإشعال ساعد ربات المنزل على إتمام المهام المتعلقة بأعمال الخبيز بطريقة أيسر ووقت أقل ، وبما يتفق مع تقسيم غرف المنازل الحديثة وفراغاتها .

رابعا : رؤية مستقبلية لبعض جوانب الموضوع

١- تشير المؤشرات التى ساقتها المعلومات الميدانية إلى الانتشار الواسع والسريع لأفران الغاز الخاصة بتسوية الخبز على حساب الأفران التقليدية، الأمر الذى ينبئ بالاختفاء الواسع لتلك الأفران التقليدية بنفس القدر من سرعة انتشار أفران الغاز. وقد يدفع إلى ذلك الإحلال سهولة الاستخدام ، والنظافة والسعر المناسب للغاز، وشكل البيت الحديث، وتعليم الإناث واشتغالهن بالوظائف الذى دفع نحو الاعتماد الذاتى لصاحبة المنزل (الاتجاه إلى الفردية) ، دون التعاون بين الصديقات والجارات والقريبات وبنات المنزل المتفرغات .

٢- كما تشير نفس المؤشرات إلى اندثار المعتقدات المرتبطة بوجود الجان بالفرن، والآثار التى تترتب على وجوده، نظراً للتغير الذى طرأ على الأفكار الجمعية وتخليها عن بعض الأفكار الغيبية ، وميلها ناحية الفكر الرشيد المدعم بدلائل وبراهين ومبررات .

٣- اندثار الأقوال المرتبطة بالأعمال الخاصة بالعجن ، نظراً لتشبع الوجدان الجمعى بما تتيحه أجهزة الاعلام المسموعة والمرئية من مختلف فنون التسلية، الأمر الذى تتراجع معه الحاجة إلى الإبداع الجمعى القولى كعنصر من عناصر التسلية والتسرية عن هموم النفس البشرية .

٤- تراجع الحرص على التساند والتفاعل والتكامل الاجتماعى بين الأفراد بالمجتمعات القروية : وظهور روح الفردية بين الأسر، ويأتى هذا من خلال عدم الحاجة إلى الآخر فى شكل تبادل المنافع وإنجاز المصالح ، نظراً لما أتاحه العصر الحديث من إمكانات تكنولوجية تحرص كافة الأسر على اقتنائها وتلبى الحاجات اليومية الملحة.

ويتجلى هذا من خلال بعض الملامح التى ساقتها هذه الدراسة فيما يتعلق بالعادات والتقاليد المرتبطة بالخبز.

المراجــع

المراجع العربية :

١- إحسان صدقى العمد : الخبز فى الحضارة العربية الإسلامية، حوليات كلية الآداب - الحولية الثانية عشرة الرسالة السادسة والسبعون ، مجلس النشر العلمى بجامعة الكويت، الكويت ١٩٩٢م.

٢- أحمد أبوزيد : البناء الاجتماعى ، مدخل إلى دراسة المجتمع، الجزء الأول، المفهومات، الهيئة المصرية العامة للكتاب، الطبعة الخامسة ١٩٧٦م.

٣- أحمد أمين: قاموس العادات والتقاليد والتعابير المصرية، القاهرة ، الطبعة الأولى ١٩٥٣م.

٤- أحمد رشدى صالح : المأثورات والعالم المعاصر ، مقال فى مجلة عالم الفكر، المجلد الثالث، العدد الأول تصدر عن المجلس الوطنى للثقافة والفنون والآداب، الكويت ، أبريل ١٩٧٢م.

٥- أدولف أرمان ، وهرمان رانكه : مصر والحياة المصرية فى العصور القديمة ، ترجمة عبد المنعم أبوبكر، ومحرم كمال، مكتبة النهضة المصرية، القاهرة، ١٩٥٣م.

٦- السيد طه السيد أبوسديرة : الحرف والصناعات فى مصر الإسلامية، منذ الفتح العربى حتى نهاية العصر الفاطمى. الألف كتاب (الثانى) ، ٩٥ ، الهيئة المصرية العامة للكتاب ، ١٩٩١م .

٧- الكذاندر هجرتى كراب: علم الفولكلور ، ترجمة رشدى صالح ، وزارة الثقافة، مؤسسة التأليف والنشر، دار الكتاب العربى ، القاهرة ، ١٩٦٧ م.

٨- آمال محمد حسن : الخبز فى كتابات المقريزى ، مركز الشرق الأوسط- جامعة عين شمس ، ١٩٩٥م.

٩- أيكه هولتكرانس : قاموس مصطلحات الأثنولوجيا والفولكلور ، ترجمة محمد الجوهرى وحسن الشامى، الطبعة الأولى، دار المعارف ، القاهرة ، الطبعة الأولى ، ١٩٧٢م.

١٠- إيمان محمد المهدى: الخبز فى مصر القديمة حتى نهاية الدولة الحديثة، دراسة غير منشورة لنيل درجة الماجستير من قسم الآثار المصرية - كلية الآثار، جامعة القاهرة، ١٩٩٠م.

١١- جمال حمدان . شخصية مصر ، دراسة فى عبقرية المكان ، الجزء الثانى، عالم الكتب، القاهرة، ١٩٨١م.

١٢- الجهاز المركى للتعبيئة العامة والإحصاء : التعداد العام ١٩٨٦م، الحصر الشامل، خصائص السكان، النتائج النهائية، المجلد الثانى- محافظة البحيرة.

١٣- ــــــــــ : التعداد العام ١٩٨٦، الحصر الشامل، خصائص السكان، النتائج النهائية ، المجلد الثانى- محافظة الدقهلية .

١٤- ــــــــــ : التعداد العام ١٩٨٦، الحصر الشامل، خصائص السكان ، النتائج النهائية ، المجلد الثانى- محافظ دمياط.

١٥- ــــــــــ : التعداد العام ١٩٨٦م، الحصر الشامل، خصائص السكان، النتائج النهائية ، المجلد الثانى، محافظة الشرقية .

١٦- ــــــــــ : التعداد العام ١٩٨٦، الحصر الشامل، خصائص السكان، النتائج النهائيةج، المجلد الثانى- محافظة الغربية.

١٧- ــــــــــ : التعداد العام ١٩٨٦، الحصر الشامل، خصائص السكان، النتائج النهائية، المجلد الثانى- محافظة القليوبية .

١٨- ــــــــــ : التعداد العام ١٩٨٦، الحصر الشامل، خصائص السكان، النتائج النهائية ، المجلد الثانى- محافظة كفر الشيخ.

١٩- ــــــــــ : التعداد العام ١٩٨٦، الحصر الشامل، خصائص السكان، النتائج النهائية، المجلد الثانى- محافظة المنوفية.

٢٠- تحفة حندوسه : الخدمة اليومية فى المعبد المصرى فى الدولة الحديثة ، رسالة ماجستير غير منشورة ، قسم الآثار المصرية، جامعة القاهرة ، ١٩٦٥م.

٢١- حسن الخولى : الريف والمدينة فى مجتمعات العالم الثالث، دار المعارف، القاهرة ، الطبعة الأولى، ١٩٨٢م.

٢٢- رجب عبد المجيد عفيفى: الدراسة العلمية للثقافة المادية الريفية ، الجزء الخامس من دليل العمل الميدانى لجامعى التراث الشعبى، دار المعرفة الجامعية، الاسكندرية ، ١٩٩٢م.

٢٣- ريتشارد دورسون: نظريات الفولكلور ، ترجمة وتقديم محمد الجوهرى، وحسن الشامى، دار الكتب الجامعية ، القاهرة ، ١٩٧٢م .

٢٤- سعاد عثمان أحمد : النظرية الوظيفية فى دراسة التراث الشعبى، دراسة ميدانية لتكريم الأولياء فى المجتمع المصرى ، دراسة غير منشورة لنيل درجة الماجستير من قسم الدراسات الاجتماعية ، كلية البنات، جامعة عين شمس، ١٩٨١م.

٢٥- سعاد ماهر : محافظات الجمهورية العربية المتحدة فى العصر الإسلامى، دراسة بمجلة كلية الآداب- جامعة القاهرة ، المجلد الواحد والعشرون، العدد الأول ، مايو ١٩٥٩م.

٢٦- سعد الخادم : الفن الشعبى والمعتقدات السحرية، سلسلة الألف كتاب (٤٨٨) مكتبة النهضة المصرية، القاهرة، بدون.

٢٧- سعيد عبد الفتاح عاشور : المجتمع المصرى فى عصر سلاطين المماليك، دار النهضة العربية ، القاهرة ، الطبعة الأولى ، ١٩٦٩م.

٢٨- عبد الحميد يونس : التراث الشعبى نشأته ومناهج دراسته وفنيته، القاهرة ، ١٩٧٩م.

٢٩- عبد العزيز صالح: حضارة مصر القديمة وآثارها، الجزء الأول ، الطبعة الثانية ، القاهرة ، ١٩٧٦م.

٣٠- علياء شكرى: الدراسة العلمية لعادات الطعام وأدب المائدة ، الجزء الرابع من دليل العمل الميدانى لجامعى التراث الشعبى، دار المعرفة الجامعية، الاسكندرية ١٩٩٢م.

٣١- ــــــــــ : التراث الشعبى فى المكتبة الأوربية ، سلسلة علم الاجتماع المعاصر، الكتاب الرابع والعشرون، الطبعة الثانية، دار المعرفة الجامعية الإسكندرية ، ١٩٩٠م.

٣٢- ــــــــــ : بعض ملامح التغير الاجتماعى والثقافى فى الوطن العربى، دراسة ميدانية لبعض المجتمعات المحلية فى المملكة العربية السعودية، دار الجيل للطباعة، القاهرة، ١٩٧٩م.

٣٣- على ليله : الأسس النظرية والمنهجية للمدرسة الوظيفية فى علم الاجتماع ، مع دراسة ميدانية لظاهرة القرابة فى مجتمع محلى ، كلية الآداب، جامعة القاهرة، ١٩٧٣م.

٣٤- فوزية محمود صادق: الأقاليم الزراعية فى الدلتا ، دراسة كارتوجرافية، رسالة دكتوراه منشورة ، شعبة الخرائط ، قسم الجغرافيا ، كلية الآداب، جامعة القاهرة ، ١٩٨٠م.

٣٥- محمد الجوهرى : مصادر دراسة الفولكلور العربى، قائمة ببلوجرافية مشروحة ، سلسلة علم الاجتماع المعاصر، الكتاب التاسع عشر، دار الثقافة للنشر والتوزيع ، القاهرة، ١٩٨٣م.

٣٦- ________ : طرق البحث الاجتماعى، دار الثقافة والنشر والتوزيع، القاهرة ، ١٩٩٠م.

٣٧- ________ : علم الفولكلور ، الأسس النظرية والمنهجية، الجزء الأول، دار المعارف، الطبعة الرابعة، ١٩٨١م.

٣٨- ________ : الأنثروبولوجيا ، أسس نظرية وتطبيقات عملية، دار المعارف ، القاهرة ، الطبقة الرابعة ، ١٩٨٣م.

٣٩- محمد رمزى : القاموس الجغرافى للبلاد المصرية من عهد قدماء المصريين إلى سنة ١٩٤٥م ، القسم الثانى، البلاد الحالية، الجزء الثانى ، مديريات الغربية والمنوفية والبحيرة، مركز وثائق وتاريخ مصر المعاصر ، الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة ، ١٩٥٥م.

٤٠- محمد رمزى : القاموس الجغرافى للبلاد المصرية ، القسم الثانى، البلاد الحالية، الجزء الأول، مديريات القليوبية والشرقية، مطبعة دار الكتب المصرية، القاهرة ، ١٩٥٥م.

٤١- محمد بن محمد : معالم القربة فى أحكام الحسبة ، تحقيق محمد محمود شعبان وصديق أحمد عيسى، الهيئة المصرية العامة للكتاب ، ١٩٧٦م.

٤٢- وزارة التربية والتعليم : الأطلس العربى، رسم وطبع بإدارة المساحة العسكرية بجمهورية مصر العربية بالقاهرة، الإصدار الثانى، الطبعة الخامسة ، ١٩٨٠م.

٤٣- وليام بوين سارلز : علم الأحياء الدقيقة ، ترجمة صلاح الدين طه، القاهرة ، ١٩٦٢م.

٤٤- وينفريد بلاكمان : الناس فى صعيد مصر ، العادات والتقاليد، ترجمة أحمد محمود، الطبعة الأولى، عين للدراسات والبحوث الإنسانية والاجتماعية ، ١٩٩٥م.

المراجع الأجنبية

1- Arian Bruneton : Bread in the region of the Moroccan High at las Achain of Daily tecnical operetions in order to provide daily Nourishment , the Anthropology of Food and Food habits, Mouton , ed ., I, 1975 , pp. 275-287.

2- Black man , A., The Rock Tombs of Meir, 4 vols. London 1914-1924 .

3- Hans Alexander Winkler : Agyptische volkskunde, verlag von W. Kohhammer in Stuttgart, 1936 .

4- Helene Balfet : bread in Some regions of the mediterranean area, Acontribution to the Studies on eating habits , the anthropology of food and food habits , Mouton , ed . I, 1975 , pp. 305 : 313 .

5- Miha Das, Social , Ovement Social change and mass communication International review of Modern Sociology , vol. II No , 182 , 1981 .

6- Plutarch , Maralia , 9 vols, translated by Minar , E. Sanboch, F., Helmbold, W., Canbridge, 1959 .

7- Wilkinson, J . The manners and customes of the Ancient Egyption , 3 vols. London 1978.

8- Winfrieds. Blackman "The fallahin of upper Egypt, Their religious Social and industrial life Today with rpecial reference to Survivals from ancient times , G. Harrop and company Ltd. London , 1927 .

* * *

ملاحق الدراسة

١- دليل العمل الميدانى
(للعادات والتقاليد المرتبطة بالخبز)

أولا : تخزين الحبوب

١- هل يستعين أفراد المجتمع بمخازن طينية تبنى بطريقة «الطوف» لتخزين القمح؟ (تتبع بالتفصيل خامات بناء المخزن، وطرق البناء ومراحله ، والأحجام المختلفة له ، وعدد فتحاته ووظيفة كل منها، والاسم المحلى الذى يطلق عليه، والمكان الذى يستقر به، مع الاستعانة بالتصوير الفوتوغرافى).

٢- هل يحرص أفراد المجتمع على تدعيم بناء المخزن بقوالب الطوب؟ كيف يتم ذلك ؟ وما هى العوامل التى تدفع إلى هذا التدعيم ؟ وما هو الاسم الذى يطلق على هذا النوع من المخازن؟

(تتبع بالتفصيل طرق البناء، وحجم المخزن، وعدد فتحاته ووظيفة كل فتحة ، والمكان الذى يستقر به مع الاستعانة بالتصوير الفوتوغرافى) .

٣- إلى من توكل المهام المتعلقة ببناء المخزن الطينى أو المدعم بالطوب؟ وهل يمكن للرجال المشاركة فيها؟ هل تحرص بعض الأسر على الاستعانة بآخرين يتولون عنهم تلك المهمة ؟ من هم ؟ وما هو المقابل الذى يتقاضوه نظير قيامهم بها؟.

٤- هل يستعين أفراد المجتمع بصناديق خشبية لتخزين القمح؟ وما هى أحجام تلك الصناديق ؟ وما هو الاسم المحلى الذى يطلق عليها ؟ ومن أين يمكن الحصول عليها ؟ وما هى التغيرات التى طرأت على أسعارها ؟

٥- هل يمكن تقسيم الصندوق الواحد ليستوعب أنواع مختلفة من الحبوب؟ ما هى ؟ وكيف يتم ذلك ؟.

٦- هل يحرص أفراد المجتمع على الاستعانة بالحفر الرملية لتخزين الغلال ؟ كيف يتم ذلك؟

٧- ما هى الطرق المتبعة لوقاية القمح من السوس على مدار العام؟ (تتبع التغيرات التى طرأت على تلك الطرق) .

٨- ما هى التغيرات التى طرأت على الطرق التقليدية لتخزين القمح؟. (تتبع بالتفصيل الطرق الحديثة، والعوامل التى دفعت نحو هذا التغير) .

٩- ما هى الطريقة أو الطرق المتبعة لتخزين الذرة على مدار العام؟

أمثلة :

- طريقة «الترشيق» .

- طريقة «التكويم».

- تخزين الذرة فى «الأمطار».

- تخزين الذرة فى جدائل الخوص.

- تخزين الذرة بالحفر الرملية.

(تتبع بالتفصيل المراحل المختلفة لطريقة التخزين ، والمكان المناسب لها، والمشاركون بها، مع الاستعانة بالتصوير الفوتوغرافى).

١٠- ما هى التغيرات التى طرأت على الطريقة التقليدية لتخزين الذرة؟ وما هى العوامل التى دفعت نحو هذا التغير؟ وما هى الطريقة أو الطرق البديلة لها؟ (مع الاستعانة بالتصوير الفوتوغرافى).

١١- ما هى الطريقة التى يتم بها تخزين الحلبة ؟ وما هى الأدوات اللازمة لهذا التخزين؟

ثانيا: تجهيز الحبوب للطحن.

١٢- ما هى الطريقة أو الطرق التى يتبعها الناس لإتمام تجفيف حبوب الذرة تمهيداً لطحنها؟ وما هو الاسم المحلى الذى يطلق على هذه العملية؟

مثال: التحميص .

وما هو الغرض من إجراء هذه العملية؟.

١٣- هل يحرص الناس فى مجتمع الدراسة على «غربلة» الذرة و «هفه» وتنقيته مما يعلق به من شوائب تمهيدا لطحنه ؟ كيف تتم هذه العملية؟ وما هى الأدوات اللازمة لذلك ؟ (مع الاستعانة بالتصوير الفوتوغرافى) .

١٤- هل يحرص أفراد المجتمع على تنقية القمح ؟ متى وكيف تتم هذه العملية (قبل الغسيل أم بعده) ؟ من هم المشاركون فيها؟ وهل يحذر على الرجال المشاركة بها ؟ ولماذا؟ وما هى الأدوات اللازمة لإتمامها؟ (مع الاستعانة بالتصوير الفوتوغرافى) .

١٥- ما هى الطريقة أو الطرق التى يتم بها تنظيف القمح تمهيداً لطحنه ؟.

صف بالتفصيل كل طريقة والأدوات اللازمة لها والمشاركون بها مستعينا بالتصوير الفوتوغرافى.

أمثلة :

- طريقة تنظيف القمح بواسطة الردة المبللة .

- طريقة تنظيف القمح بواسطة المياه.

١٦- هل تحرص بعض أسر الطبقة العليا على غسيل القمح مرة أخرى فى مياه طلمبة أو صنبور، إذ تم الغسيل فى المرة الأولى بمياه الترع ؟ وما هو الاسم الذى يطلق على هذه العملية؟ وما الذى يدفعهم إلى هذا الاجراء ؟ وإلى من توكل هذه المهمة؟

١٧- كيف يتم تجفيف القمح بعد غسله ؟.

(صف بالتفصيل الإجراءات المتبعة ، والأدوات اللازمة لذلك ، والوقت اللازم لإتمام التجفيف . مع الاستعانة بالتصوير الفوتوغرافى).

١٨- ما هى الطريقة أو الطرق المتبعة للتأكد من تمام جفاف حبوب القمح وصلاحيتها للطحن؟ وإلى من يوكل هذا الاختبار؟ وما هى مواصفات من تتولاها؟.

١٩- هل يمر القمح بعمليات أخرى بعد جفافه تمهيدا لطحنه ؟ ما هى ؟

٢٠- ما هى الطريقة أو الطرق التى يتم بها غسيل الحلبة وتجفيف حبوبها تمهيدا لطحنها؟.

ثالثا : طحن الحبوب ونخلها

٢١- كيف يتم طحن الحبوب ؟ وما هى التغيرات التى طرآت على طريقة الطحن؟

أمثلة : - بواسطة الرحاية.

- بواسطة الطاحونة.

- بواسطة ماكينة الطحين.

٢٢- كيف تتم عملية النخل يدويا بالمنازل ؟ وما هى الأدوات اللازمة لها؟ كم عددها؟ وما هى أصناف الدقيق التى تخرج عن طريقها؟. (مع الاستعانة بالتصوير الفوتوغرافى).

٢٣- هل يوجد بالمنطقة ماكينة تتولى طحن الحبوب ونخلها؟ (تتبع المراحل المتبعة لنخل الدقيق بواسطة الماكينة ، ومن يقومون بها). وما هى الأصناف التى يقسم إليها الدقيق بعد نخله بالماكينه ؟ هل تتدخل ربة المنزل فى إعادة تصنيف الدقيق؟ لماذا ؟

٢٤- ما هى الأسباب التى يذكرها أفراد المجتمع لإحجامهم عن نخل الدقيق بواسطة ماكينة الطحين ؟.

٢٥- هل يمكن نخل دقيق الذرة بواسطة ماكينة الطحين؟ وهل تختلف عملية نخل دقيق الذرة عن نخل دقيق القمح ؟ كيف .

٢٦- ما هى استخدامات كل صنف من أصناف الدقيق بعد نخله ؟

- بالنسبة للذرة.

- بالنسبة للقمح .

٢٧- صف شكل المناخل، وأنواعها، وخامات صنعها، وحجم كل منها. مع الاستعانة بالتصوير الفوتوغرافى.

٢٨- صف شكل الغربيل ، وأنواعها، وخامات صنعها، وحجم كل منها. مع الاستعانة بالتصوير الفوتوغرافى.

٢٩- ما هى التغيرات التى طرأت على أثمان الغربيل والمناخل ؟

٣٠- هل يمكن إقراض المناخل والغرابيل ؟ لمن وهل يمنع إقراضها للبعض؟ ولماذا؟ وهل يقبل عوضا عنها إذا ما استهلكتها المقترضة ؟ كيف يتم ذلك؟

٣١- ما هى المعتقدات التى تدور حول إقراض المنخل أو الغربال ليلا ؟ وهل يجب على صاحبته أن تضع فيه كسرة خبز، أو ما إلى ذلك إذا ما أقرضته ليلا ؟ وما هو الواجب على المقترضة إذا ما اضطرت إلى رده ليلا ؟ ولماذا تتم هذه الإجراءات ؟

رابعـــا :العجـــن

٣٢- هل لايزال الناس فى مجتمع الدراسة يحرصون على استخدام الخميرة البلدى؟ مما تتكون ؟ وكيف يتم حفظها ؟ وما هى المدة التى يمكن أن تحتفظ بفاعليتها فيها ؟ وكيف يمكن التعرف على فسادها ؟ وما هى الآثار التى تترتب على الاستعانة بخميرة فاسدة فى العجين؟

٣٣- هل يمكن اقتراض خميرة الأخريات؟ وما هى الحالات التى تدفع إلى اقتراضها؟ وهل تلتزم المقترضة بردها؟ كيف يتم ذلك ؟

٣٤- ما هى الصفات التى يجب أن تتوافر فى السيدة التى يمكن اقتراض الخميرة منها؟ وما هى الصفات التى توجد فى السيدة لايحبذ الناس اقتراض خميرتها؟

٣٥- هل أصبح الناس يلجأون إلى شراء الخميرة الجاهزة «البيرة» بدلا من الخميرة البلدى؟ وما هى مميزات كل نوع؟.

٣٦- كيف يتم إعداد الخميرة للتعجين؟ وما هو الوقت المناسب لإعدادها؟ وما هى الطريقة أو الطرق التى يتم عن طريقها معرفة تمام تخمرها؟

مثال : عن طريق وضع بصلة فى وسط عجينة الخميرة.

كيف يتم ذلك ؟ وما هو فوائد هذه الطريقة؟

٣٧- متى تحرص العاجنة على وضع الملح بالعجين ؟ كيف يتم ذلك ؟ وما هى الكمية اللازمة ؟ وما هو الغرض من وضع الملح بالعجين؟

أمثلة : يبقى عيش وملح .

- عشان الطعم .

٣٨- هل يرتبط نوع الخبز مع كمية الملح التى يجب إضافتها؟.

٣٩- ما هى الأقوال التى تصاحب إضافة الملح إلى العجين؟

مثال: ملحك سكرك .. كل من داقك يشكرك .

وما هو الغرض من قولها .

٤٠- كيف يتم عجن دقيق الذرة ؟ وما هى أنواع الخبز التى تشكل من هذا العجين؟ (أسماؤها ، أشكالها، أحجامها) وهل يجب إضافة مسحوق الحلبة إلى أنواع خبز الذرة ؟ لماذا؟

٤١- كيف يتم عجن دقيق الذرة المخلوط بدقيق القمح؟ وما هى درجة الليونة التى يجب أن يكون عليها عجين هذا الخليط؟ وإلى أى مدى ترتبط درجة الليونة بنوع الخبز الناتج عن هذا العجين ؟ (تتبع الفروق الطبقية لنسبة الخلط) .

٤٢- ما هى الطريقة التى يتم بها عجن دقيق القمح الخالص ؟ (تتبع المراحل التى تتبعها العاجنة) وما هى أنواع الخبز التى تنتج عن هذا النوع من العجين؟.

٤٣- ما هى الصفات التى يجب أن تتوافر فيمن تتولى أعمال العجن؟

أمثلة : طاهرة .

- تتمتع بكامل عافيتها .

٤٤- هل يرى الناس أن سرعة أو بطء تخمر العجين يرتبط بالصفات الشخصية لمن تتولى عملية العجين ؟

أمثلة : غيارة، دمها حامى .. (فى حالة سرعة التخمر) .

- بالها طويل، دمها بارد .. (فى حالة بطء التخمر) .

٤٥- ما هى الأدوات التى تصاحب عملية العجن ؟ وما هو الدور الذى تلعبه كل أداة فى كل مرحلة من مراحل العجن؟.

(صف بالتفصيل أشكالها وأحجامها وخامات صنعها مستعينا بالتصوير الفوتوغرافى) .

٤٦- ما هى التغيرات التى طرأت على الأدوات الخاصة بالعجن ؟

(تتبع تلك التغيرات من حيث الشكل والحجم وخامات صناعتها مستيعنا بالتصوير الفوتوغرافى) .

٤٧- ما هى الأقوال المصاحبة لكل مرحلة من مراحل العجن ؟

٤٨- إلى أى مدى تنتشر الأقوال المرتبطة بالعجن بين أفراد المجتمع ؟ وهل يمكن لبعض الرجال حفظ البعض منها؟

٤٩- هل تحرص الفتيات المتعلمات والموظفات على ترديد بعض الأقوال أثناء قيامهن بأعمال العجن ؟ ما هى ؟

خامسا : تسوية الخبز

١- تجهيز الفرن للخبيز :

٥٠- هل يتم تجهيز الفرن للإشعال باستخراج الرماد المترتب على أعمال الخبيز السابقة ؟ كيف يتم ذلك ؟ وما هى الأدوات المستخدمة لهذا الغرض؟ وإلى من توكل هذه العملية؟

٥١- فى أى الأمور يمكن الاستفادة من التراب المستخرج من الفرن؟

٥٢- هل تحرص من تتولى إشعال الفرن على التلفظ ببعض الأقوال التى تتعلق بتنبيه الجان الموجود ببداية الإشعال ؟

مثال : لمى عيالك .. النار جاتك ..

وما هى الأفكار التى تدور حول هذا الاعتقاد ؟

٥٢- ما هى أنواع الوقود التى يستعين بها أفراد المجتمع لإشعال الفرن تمهيدا لتسوية الخبز؟ وما مدى ارتباطها بالنشاط الاقتصادى الذى يزاوله أفراد المجتمع ؟

٥٣- هل يُستعان بروث البهائم لصنع أقراص خاصة بإشعال الفرن؟ كيف يتم ذلك؟ ومن الذين يتولون صنعها ؟ وهل ينتمون إلى طبقة اجتماعية معينة؟

٥٤- من التى تتولى عملية إشعال الفرن ؟ وكيف يتم لها التأكد من سخونة قاعدة تسوية الخبز بالقدر الذى يسمح ببداية التسوية ؟

٥٥- هل تختلف كميات الوقود المستخدمة لإشعال الفرن تبعا لخامة صنع قاعدة التسوية ؟

٥٦- هل تحرص القائمة على تجهيز الفرن على تنظيف قاعدة التسوية من الرماد والدخان المترتب على إشعال الفرن؟ كيف يتم ؟ وما هى الأدوات التى تستخدم لهذا الغرض؟ وما هو الاسم المحلى الذى يطلق عليها؟

٥٧- هل تسرى بين أفراد المجتمع معتقدات تتعلق بخرفة تنظيف قاعدة تسوية الخبز؟ ما هى ؟

مثال : اللىِّ مصلحتها كبيرة الملايكة هتكتم نفسها بيها يوم القيامة.

٥٨- ما هو الاسم المحلى الذى يطلقه أفراد المجتمع على تقطيع العجين إلى أرغفة؟

٥٩- ما هى الطرق المتبعة لتقطيع العجين إلى أرغفة ؟ (تتبع التغيرات التى طرأت عليها).

٦٠- ما هى الضوابط التى تحكم عملية تقطيع العجين ؟ وما هى الأدوات اللازمة لها؟ (تتبع الطرق المختلفة حسب كل نوع من أنواع الخبز).

٦١- صف بالتفصيل الأدوار المختلفة للمشاركات فى أعمال التسوية أمام الفرن. وهل يرتبط توزيع المهام عليهن بقدرة ومهارة وعمر كل واحدة ؟

٦٢- ما هى الصفات التى يجب أن تتوفر فيمن تتولى عملية التسوية أمام الفرن؟ وما هى الضوابط التى تحكم قيامها بالمهمة ؟

٦٣- ما هى المحاذير التى يجب أن تلتزم بها الخابزة أثناء جلوسها أما الفرن ؟ وما هى المعتقدات المرتبطة بهذه المحاذير؟

مثال : ألا ترفع صوتها أو تصرخ أما الفرن حتى لايؤذيها الجان الموجود بداخل الفرن .

٦٤- هل تقوم إحدى السيدات بالمجتمع بامتهان مهنة متعلقة بالقيام بأعمال الخبيز وتسوية الخبز؟ وما هو الاسم المحلى الذى يطلق عليها؟ وما هى الأعمال بالتحديد التى توكل إليها؟

٦٥- هل يستعان بالخابزة المحترفة عند تسوية بعض أنواع الخبز دون سواها؟ وهل يرتبط ذلك بأنواع الخبز الرئيسية التى يُعتمد عليها كمؤونة أساسية لأهل المنزل؟

٦٦- هل تقتصر الاستعانة بالخابزات المحترفات على أسر الطبقة العليا وبعض أسر الطبقة الوسطى؟ وما هى المبررات التى تدفع نحو الاستعانة بهم؟

٦٧- ما هو الأجر الذى تتقاضاه الخابزة المحترفة نظير قيامها بالمهمة؟ نقدى أم عينى أم كلاهما معا؟ وهل يتحدد الأجر بناءًا على كمية العجين ؟ وكيف يتم هذا التحديد ؟ وما هى التغيرات التى طرأت على تحديد هذا الأجر؟.

٦٨- إلى أى الطبقات الاجتماعية تنتمى الخابزة المحترفة؟ وهل تعتمد اعتماداً رئيسيا على هذه المهنة أم يمكن لها أن تزاول بعض الأعمال الأخرى ؟ ما هى؟

٦٩- كيف تتم المشاركة فى الأعمال المتعلقة بتسوية الخبز بين الجارات والصديقات والقريبات ؟ وهل يمكن مزاملة بعضهن البعض لإنجاز تلك الأعمال؟ وما هى التغيرات التى طرأت على تلك المشاركة ؟ وما هى العوامل التى دفعت نحو هذا التغير ؟

٧٠- ما هى الأدوات اللازمة لتوسعة رغيف العجين والقذف به إلى الفرن ؟ (تتبع بالتفصيل خامات صنعها ، والشكل العام لها ، والمقاييس الخاصة بها، بالاستعانة بالتصوير الفوتوغرافى).

٧١- هل يحرص أفراد المجتمع على شراء ماكينة خاصة بفرد رغيف العجين ؟ صف شكلها وخامات صنعها وما هى الأغراض الأخرى التى تُعين فيها؟ ومن أين يمكن الحصول عليها؟ وما هى التغيرات التى طرأت على أسعارها ؟ (صف الطريقة التى يتم بها فرد رغيف العجين بواسطتها مستعينا بالتصوير الفوتوغرافى) .

٧٢- هل تحرص الأمهات على تلقين بناتهن الأعمال المتعلقة بتسوية رغيف الخبز؟ وما هى مبررات هذا التلقين والانتماء الطبقى للفتيات والمستوى التعليمى لهن؟

٧٣- ما هى الأوعية التى يستعين بها أفراد المجتمع لتخزين أنواع الخبز المختلفة؟ وكيف يتفق شكل وخامة الوعاء مع نوع الخبز المخزن به ؟ وإلى أى مدى تعبر تلك الأدوات عن النشاط الاقتصادى الذى يزاوله أفراد المجتمع ؟ (تتبع بالتفصيل شكل الوعاء وخامات وطرق صنعه والاسم المحلى له مستعينا بالتصوير الفوتوغرافى) .

سادسا : أنواع الخبز

٧٤- ما هو الخبر الرئيسى الذى يعتمد عليه أفراد المجتمع كمؤونة يمكن الاعتماد عليها ؟ وهل يختلف تبعا للقدرات المادية والمكانة الاجتماعية لأهل المنزل؟ (تتبع بالتفصيل خامات صنع هذا الرغيف ، وشكله العام، ومقاييسه، والاسم الذى يطلق عليه، وطريقة تسويته، والتغيرات التى طرأت على مكانته التى يحتلها بين أفراد المجتمع) .

٧٥- ما هى أنواع الخبز اللينة التى تنتشر بين أفراد المجتمع والتى تعد بمثابة المعاون اللين لأنواع الخبز الرئيسية الجافة ؟ (تتبع بالتفصيل خامات صنعها، وشكلها العام، ومقاييسها ، والاسم الذى يطلق على كل نوع، وطريقة تسويتها، والتغيرات التى طرأت على المكانة التى يحتلها كل نوع).

٧٦- ما هو نوع الخبز الذى يعد خصيصا للمناسبات الخاصة كالمواسم والأعياد والأفراح؟ (تتبع بالتفصيل خامات صنعه ، وشكله العام، ومقاييسه ، والاسم الذى يُطلق عليه، وطريقة تسويته ، والتغيرات التى طرأت على المكانة التى يحتلها).

٧٧- ما هى أنواع الخبز التى تعد لوجبة واحدة أو وجبتين على أكثر تقدير، والتى ترتبط بطارئ ما أو موقف معين ؟ (تتبع بالتفصيل خامات صنعها، وشكلها العام، ومقاييسها، والاسم الذى يطلق عليها، وطريقة تسويتها، والتغيرات التى طرأت على أدائها لدورها) .

٧٨- هل يحرص أفراد المجتمع على تسوية أنواع خبزهم بشكل يومى متكرر؟ ما هى هذه الأنواع ؟ (صف بالتفصيل شكل وحجم وخامة صنع الرغيف، والطريق التى يُسوى بها) .

سابعا : الفرن

١- اختيار مكان الفرن :-

٧٩- ما هى الضوابط التى تحكم اختيار المكان المناسب لإقامة الفرن داخل المنزل؟

٨٠- هل يحرص أفراد المجتمع على تخصيص احدى غرف المنزل لإقامة الفرن بها؟ وهل يمكن استسمار دفء الغرفة للمبيت فى فصل الشتاء؟ وإلى أى مدى يرتبط ذلك بالانتماء الطبقى للأسرة ؟ وما هى التغيرات التى طرأت على على هذا الاستخدام ؟

٨١- ما هى الوظائف الأخرى التى يمكن أن تؤديها غرفة الفرن فى غير أعمال الخبيز؟

٨٢- تتبع بالتفصيل التقسيم الداخلى لغرفة الفرن والمستويات المختلفة لها والوظيفة التى يؤديها كل مستوى، مستعينا بالتصوير الفوتوغرافى إذا أمكن ذلك.

٨٣- إلى أى مدى يرتبط عدد الأفران بالمنزل الواحد، بالحالة الاقتصادية لأفراد المنزل؟ (تتبع بالتفصيل عدد الأفران والغرض من إقامة كل منهم والأحجام المختلفة لها، مستيعنا بالتصوير الفوتوغرافى).

٨٤- ما هو المكان البديل لإقامة الفرن فى حالة بناء المنازل الخرسانية متعددة الطوابق؟.

مثال : فوق السطح.

وكيف يتم إخفاؤه عن الأعين فى تلك الحالة؟ .

٢- بناء الفرن :

٨٥- إلى من توكل مهمة بناء الفرن ؟ وهل يمكن الاستعانة ببناء متخصص لبنائه ؟ وما هو الأجر الذى يتقاضاه نظير قيامه بالمهمة؟

٨٦- ما هى الخامات اللازمة لبناء الفرن؟ ومن أين يتم الحصول عليها؟ وكيف يتم إعدادها للبناء؟

٨٧- هل تحرص من تتولى عملية بناء الفرن أو صاحبة الدار على بعض الممارسات التى تضمن درء الحسد عن الفرن أو صاحبته ؟

أمثلة: إلقاء بعض الملح فى الأرضية قبل الشروع فى البناء .

- رسم عروسة فى واجهة الفرن .

(تتبع بالتفصيل الأفكار التى تدور حول هذه المعتقدات وما يرتبط بها من ممارسات)

٣- فتحات الفرن ومكوناته :

٨٨- ما هى الطريقة أو الطرق التى يتم بها بناء وتحديد فتحة إدخال الرغيف وإخراجه ؟ وما هو شكل الفتحة ومساحتها ، وموقعها بالنسبة للفرن؟ (استعن بالتصوير الفوتوغرافى).

٨٩- ما هى الطريقة أو الطرق التى يتم بها بناء وتحديد فتحة الإحماء السفلية ؟ ما هو شكل الفتحة ومساحتها ، وموقعها بالنسبة للفرن؟ (استعن بالتصوير الفوتوغرافى).

٩٠- ما هى الطريقة أو الطرق التى يتم بها تحديد فتحة الإحماء العلوية ، التى تصل بين التجويف السفلى والعلوى للفرن؟ وما هو الغرض من وجود هذه الفتحة ؟ ما هو شكلها ومساحتها وموقعها بالنسبة للفرن ؟ (استعن بالتصوير الفوتوغرافى).

٩١- هل يحرص من يقوم ببناء الفرن على ترك فتحة أو فتحات فى أقصى ارتفاع قبو الفرن؟ كم عددها ؟ وما هى الوظيفة التى تؤديها ؟ (استعن بالتصوير الفوتوغرافى) .

٩٢- هل يوجد فتحات أخرى بالفرن؟ كما عددها؟ وما هو موقعها بالنسبة للفرن؟ (استعن بالتصوير الفوتوغرافى) .

٩٣- هل تحرص من تقوم ببناء الفرن على وجود «عتبة» فى مواجهة فتحة إدخال الرغيف؟ ما هو الغرض منها؟.

٩٤- ما هى الخامة أو الخامات التى تصنع منها قاعدة تسوية الرُّغيف؟ وما هو الشكل الذى تكون عليه (دائرى ، مربع ، مستطيل) ؟ وهل يتم صنعها بواسطة سيدات المنزل أم يتم شراؤها؟ (تتبع بالتفصيل حجم قاعدة التسوية ومقاييسها ، وطريقة صنعها مستعينا بالتصوير الفوتوغرافى) .

٩٥- ما هى الأدوات اللازمة لقيام الفرن بالمهام الخاصة بأعمال الخبيز؟

أمثلة : عود الحديد.

- المصبه .

- أداة تنظيف قاعدة التسوية.

(تتبع بالتفصيل خامة صنع كل أداة والشكل العام لها مستعينا بالتصوير الفوتوغرافى)

٤- الصاجة والميفه :

٩٦- هل يحرص أفراد المجتمع على الاستعانة بالصاجة لتسوية أرغفة الخبز؟

(تتبع بالتفصيل خامة صنعها، والشكل العام لها ومقاييسها، وكيف يتم تسوية الخبز بواسطتها، مستعينا بالتصوير الفوتوغرافى).

٩٧- هل يحرص أفراد المجتمع على الاستعانة بالميفه لتسوية أرغفة الخبز؟

(تتبع بالتفصيل الطريقة التى تبنى بها، والشكل العام لها، ومقاييسها ، وكيف يتم تسوية الخبز بواسطتها ، مستعينا بالتصوير الفوتوغرافى) .

٥- المعتقدات المتعلقة بالفرن :

٩٨- ما هى المعتقدات التى تسرى بين الناس حول الكائنات الغيبية الموجودة بالفرن؟

٩٩- هل يمكن للكائنات الغيبية الموجودة بالفرن أن تضر الخابزة أو بأطفال المنزل ؟

وكيف يتسنى إيقاف هذا الضرر ؟ (دوِّن الحكايات المتداولة حول هذا الاعتقاد) .

١٠٠- ما هو الدور الذى تلعبه الكائنات الغيبية بالفرن فى التأثير على شكل رغيف الخبز وإتمام أعمال الخبيز؟

٢- الإخباريــون

١- إخباريو القرية رقم (١)

قرية كفر الأكرم ، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية

أ- إخبارية رقم (أ / ١)

الاســــــــم : ز . أ . م.

الســــــــن : ٨٢ سنه .

الحالة التعليمية : أميه .

الحالة الاجتماعية : أرملة .

المهنـــــــــة : ربة منزل .

الطبقة الاجتماعية : العليا .

ب- إخبارية رقم (ب / ١)

الاســــــــم : ن . ع . ش .

الســــــــن : ٥٣ سنه .

الحالة التعليميــة : أمية .

الحالة الاجتماعية : أرملة .

المهنـــــــــة : ربة منزل .

الطبقة الاجتماعية : الدنيا

ج- إخبارية رقم (ج/ ١) .

الاســــــــم : س . ع . م .

الســــــــن : ٦٢ سنه .

الحالة التعليميــة : تقرأ وتكتب .

الحالة الاجتماعية : متزوجه .

المهنـــــــــة : ربة منزل .

الطبقة الاجتماعية : الوسطى .

٢- إخباريو القرية رقم (٢)

قرية الرمالى، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية .

أ- إخبارية رقم (أ / ٢) .

الاســــــــم : و . ل . ش .

الســــــــن : ٤٥ سنه .

الحالة التعليميــة : أمية .

الحالة الاجتماعية : متزوجه .

المهنـــــــــة : ربة منزل .

الطبقة الاجتماعية : الوسطى .

٣- إخباريو القرية رقم (٣)

منشأة أبو ذكرى ، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية

أ- إخبارية رقم (أ / ٣)

الاســــــم : خ . أ . ف.

الســــــن : ٥٥ سنه .

الحالة التعليمية : أميه .

الحالة الاجتماعية : متزوجة .

المهنـــــــة : ربة منزل .

الطبقة الاجتماعية : الوسطى .

ب- إخبارى رقم (ب / ٣)

الاســــــم : ح . أ . ف .

الســــــن : ٧٢ سنه .

الحالة التعليميــة : أمى .

الحالة الاجتماعية : متزوج .

المهنـــــــة : يقوم بغزل أغطية الرأس

الطبقة الاجتماعية : الوسطى .

ج- إخبارى رقم (ج/ ٣) .

الاســــــم : ف . ح . أ .

الســــــن : ٢٦ سنه .

الحالة التعليميــة : مؤهل متوسط .

الحالة الاجتماعية : متزوج .

المهنـــــــة : موظف .

الطبقة الاجتماعية : الوسطى .

٤- إخباريو القرية رقم (٤)

قرية زاوية الناعورة ، مركز الشهداء ، محافظة المنوفية

أ- إخبارية رقم (أ / ٤)

الاســــــم : ف . أ . ح.

الســــــن : ٧٠ سنه .

الحالة التعليمية : أميه .

الحالة الاجتماعية : أرملة .

المهنـــــــة : ربة منزل .

الطبقة الاجتماعية : العليا .

ب- إخبارية رقم (ب / ٤)

الاســــــم : س . ل . م .

الســــــن : ٦٧ سنه .

الحالة التعليميــة : أمية .

الحالة الاجتماعية : أرملة .

المهنـــــــة : خبـازة، وكانت تعمل فى بيوت الأغنياء .

الطبقة الاجتماعية : الدنيا

٥- إخباريو القرية رقم (٥)

كفر الشرفا الغربى ، مركز القناطر الخيرية ، محافظة القليوبية

أ- إخبارى رقم (أ / ٥)

الاســــــم : ع . م. ف.
الســـــن : ٥٨ سنه .
الحالة التعليمية : تعليم عالى (أزهرى).
الحالة الاجتماعية : متزوج .
المهنـــــة : مدير عام بوزارة الأوقاف.
الطبقة الاجتماعية : العليا .

ب- إخبارية رقم (ب / ٥)

الاســــــم : ف. س . م .
الســـــن : ٦٢ سنه .
الحالة التعليميــة : أمية .
الحالة الاجتماعية : أرملة .
المهنـــــة : ربة منزل .
الطبقة الاجتماعية : الدنيا

٦- إخباريو القرية رقم (٦)

قرية التلين، مركز منيا القمح ، محافظة الشرقية

أ- إخبارية رقم (أ / ٦) .

الاســــــم : أ . م . ع.
الســـــن : ٧٢ سنه .
الحالة التعليميــة · أمية .
الحالة الاجتماعية : متزوجه .
المهنـــــة : ربة منزل .
الطبقة الاجتماعية : الوسطى .

٧- إخباريو القرية رقم (٧)

عزبة الشيخ يوسف التابعة لقرية الربع، مركز السنبلاوين، محافظة الدقهلية

أ- إخبارية رقم (أ / ٧)

الاســــــم : ز . ع .م.
الســـــن : ٤٥ سنه .
الحالة التعليمية : أميه .
الحالة الاجتماعية : متزوجة .
المهنـــــة : ربة منزل .
الطبقة الاجتماعية : الوسطى .

ب- إخبارى رقم (ب / ٧)

الاســــــم : ع .م .
الســـــن : ٧٤ سنه .
الحالة التعليميــة : يقرأ ويكتب .
الحالة الاجتماعية : متزوج .
المهنـــــة : فلاح، شيخ القرية .
الطبقة الاجتماعية : الوسطى.

٨- إخباريو القرية رقم (٨)

قرية السجاعية ، مركز المحلة الكبرى، محافظة الغربية

أ- إخبارية رقم (أ / ٨)

الاســـــــم : أ . ع . س.

الســـــــن : ٩٧ سنه .

الحالة التعليمية : أميه .

الحالة الاجتماعية : أرملة .

المهنـــــــة : ربة منزل .

الطبقة الاجتماعية : الوسطى .

ب- إخبارية رقم (ب / ٨)

الاســـــــم :أ . أ . م .

الســـــــن : ٨٠ سنه .

الحالة التعليميـــة : أمية .

الحالة الاجتماعية : أرملة .

المهنـــــــة : ربة منزل .

الطبقة الاجتماعية : الدنيا

ج- إخبارية رقم (ج/ ٨) .

الاســـــــم : أ . م . ب .

الســـــــن : ٤٥ سنه .

الحالة التعليميـــة : أمية .

الحالة الاجتماعية : متزوجه .

المهنـــــــة : ربة منزل .

الطبقة الاجتماعية : الدنيا .

٩- إخباريو القرية رقم (٩)

قرية برج مغيزل، مركز مطوبس، محافظة كفر الشيخ

أ- إخبارية رقم (أ / ٩)

الاســـــــم : أ. س. م.

الســـــــن : ٨٥ سنه .

الحالة التعليمية : أميه .

الحالة الاجتماعية : متزوجة .

المهنـــــــة : ربة منزل .

الطبقة الاجتماعية : الدنيا .

ب- إخبارية رقم (ب / ٩)

الاســـــــم : س . ع . م.

الســـــــن : ٢٤ سنه .

الحالة التعليميـــة : أمية .

الحالة الاجتماعية : متزوجة .

المهنـــــــة : ربة منزل .

الطبقة الاجتماعية : الدنيا

ج- إخبارية رقم (ج/ ٩) .

الاســـــــم : ف. ح. م .

الســــــن : ٢٠ سنه .

الحالة التعليميـــة : أمية .

الحالة الاجتماعية : مطلقة .

المهنـــــــة : ربة منزل .

الطبقة الاجتماعية : الدنيا .

١٠- إخباريو القرية رقم (١٠)

قرية القنى، مركز مطوبس، محافظة كفر الشيخ

أ- إخبارية رقم (أ / ١٠) .

الاســـــــم : ع . ع.

الســــــن : ٤٤ سنه .

الحالة التعليميـــة : تعليم متوسط .

الحالة الاجتماعية : أرملة .

المهنـــــــة : وكيل بيت ثقافة رشيد .

الطبقة الاجتماعية : العليا .

١١- إخباريو القرية رقم (١١)

قرية برج رشيد ، مركز رشيد، محافظة البحيرة

أ- إخبارية رقم (أ / ١١)

الاســـــــم : س . م. ع.

الســــــن : ٧٠ سنه .

الحالة التعليمية : أميه .

الحالة الاجتماعية : متزوجة .

المهنـــــــة : ربة منزل .

الطبقة الاجتماعية : الوسطى .

ب- إخبارية رقم (ب / ١١)

الاســـــــم . ل . ع . أ .

الســــــن : ٥٠ سنه .

الحالة التعليميـــة : أمية .

الحالة الاجتماعية : متزوجة .

المهنـــــــة : ربة منزل .

الطبقة الاجتماعية : الوسطى

ج- إخبارى رقم (ج/ ١١) .

الاســـــم : ع . م .

الســـــن : ٧٥ سنه .

الحالة التعليميــة : أمى .

الحالة الاجتماعية : متزوج .

المهنـــــة : مزارع .

الطبقة الاجتماعية : الوسطى .

١٢- إخباريو القرية رقم (١٢)

قرية شط الشيخ درغام ، مركز دمياط ، محافظة دمياط

أ- إخبارية رقم (أ / ١٢)

الاســـــم : ف . س.ع.

الســـــن : ٧٣ سنه .

الحالة التعليمية : أميه .

الحالة الاجتماعية : أرملة .

المهنـــــة : خبازة، (متقاعدة) . صاحبة أحد أفران الشارع.

الطبقة الاجتماعية : الدنيا .

ب- إخبارية رقم (ب / ١٢)

الاســـــم : م . ع . م .

الســـــن : ٤٨ سنه .

الحالة التعليميــة : تعليم متوسط .

الحالة الاجتماعية : متزوج .

المهنـــــة : موظف بمجلس قروى شط الشيخ درغام

الطبقة الاجتماعية : الدنيا

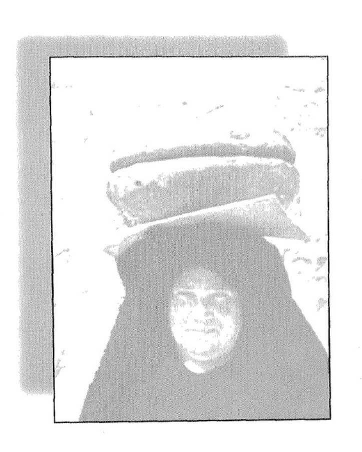
رقم الإيداع ٢٠٠٢/٨٤٤٢

الترقيم الدولى I.S.B.N. 977 - 322 - 088 - 5

دار روتابرينت للطباعة ت: ٧٩٥٢٣٦٢ - ٧٩٥٠٦٩٤

مهندس / يوسف عز

٥٣ شارع نوبار - باب اللوق





للدراسات والبحوث الإنسانية والاجتماع

R HUMAN AND SOCIAL STUDIES



